SILVERCREST®

www.lidl-service.com

BÁSCULA NUTRICIONAL
BILANCIA DA CUCINA CON VALORI NUTRIZIONALI
SNAW 1000 B1

(ES)
BÁSCULA NUTRICIONAL
Instrucciones de uso

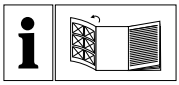
(PT)
BALANÇA NUTRICIONAL DIGITAL
Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)
NÄHRWERT-ANALYSE-WAAGE
Bedienungsanleitung

(IT) (MT)
BILANCIA PER IL VALORE ALIMENTARE
Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)
NUTRITION SCALE
Operating instructions

IAN 93144



(ES)

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

(IT) (MT)

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

(PT)

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

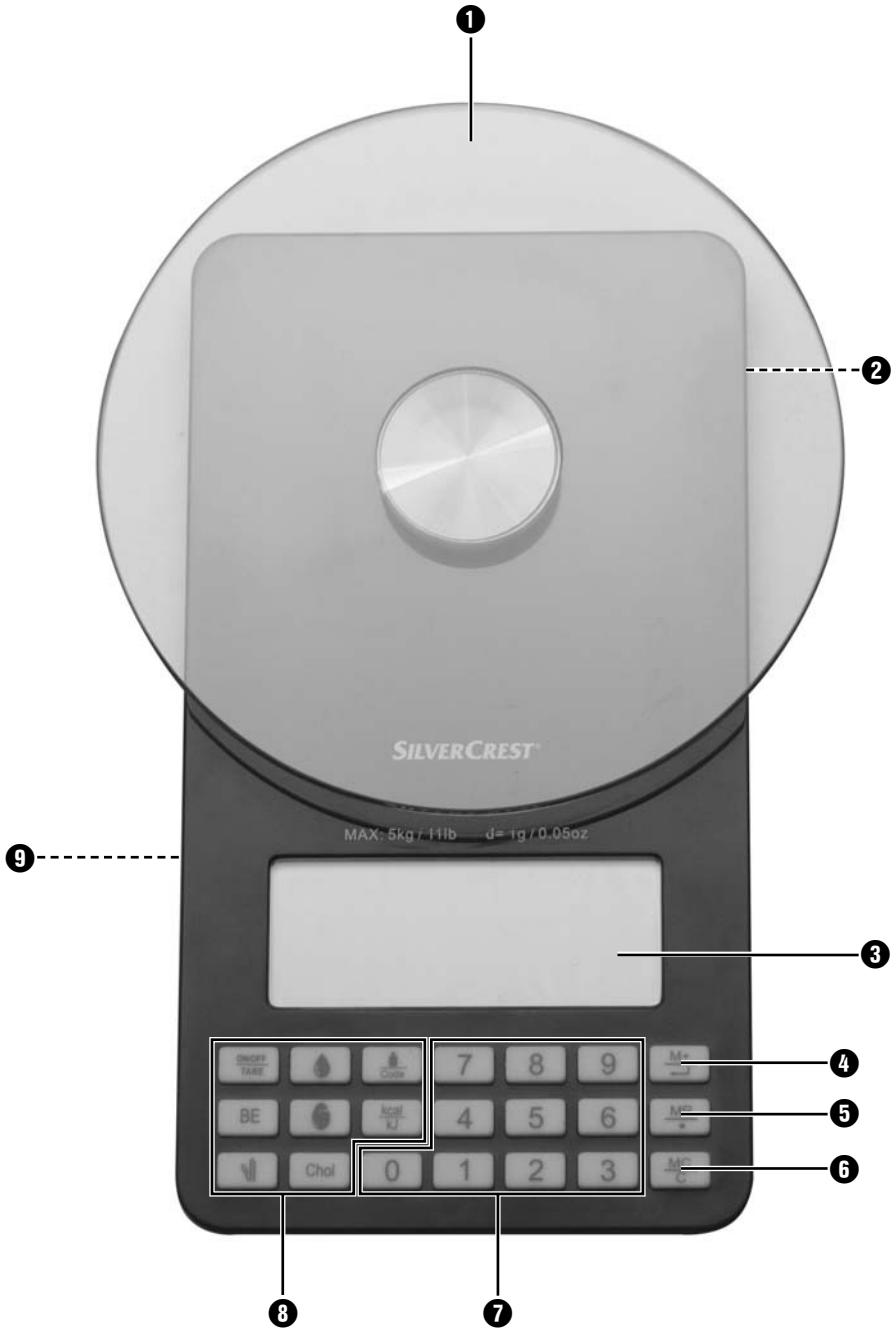
(GB) (MT)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	37
PT	Manual de instruções	Página	73
GB / MT	Operating instructions	Page	111
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	145


1
2
SILVERCREST
MAX: 5kg / 11lb d= 1g / 0.05oz
9
3
ON/OFF TARE
Color
7
8
9
M+
4
BE
kcal kJ
4
5
6
M-
5
Chol
0
1
2
3
MC
6
8
7

ES

Índice

Introducción 2
Derechos de autor 2
Aviso legal 2

Uso conforme al previsto 2

Volumen de suministro / inspección de transporte 3
Evacuación del embalaje 3

Elementos de operación 4

Características técnicas 5

Advertencias 5
Seguridad 5
Advertencias de seguridad básicas 6
Manejo de las pilas 7

Puesta en servicio 8
Instalación 8

Manejo 8
Medir productos 8
Pesar productos (tara) 9
Mostrar los valores nutricionales y energéticos 9
Apagar la balanza 10
Memorizar medición 10
Mostrar valores de medición sumados 11
Borrar valores de medición memorizados 11
Guardar los códigos propios 11

Cuidado y limpieza 13

Eliminación de fallos 13

Evacuación 14

Garantía y asistencia técnica 15

Importador 15

Códigos de alimentos 16

ES

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha optado por adquirir un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contiene indicaciones importantes acerca de la seguridad, uso y evacuación. Antes de usar el producto familiaricese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de autor

Esta documentación está protegida por derechos de autor.

Se reservan todos los derechos, también de reproducción fotomecánica, reproducción y difusión por medio de un procedimiento especial (por ejemplo, procesamiento de datos, soportes de datos y redes de datos), también parcialmente, así como las modificaciones técnicas y en el contenido.

Aviso legal

Todas las informaciones técnicas, datos e indicaciones contenidos en estas instrucciones de uso para el manejo, reflejan la situación más avanzada en el momento de la impresión y se proporcionan teniendo en cuenta nuestras experiencias y conocimientos hasta ese momento.

Los datos, ilustraciones y descripciones de estas instrucciones no pueden servir como base para posibles reclamaciones.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos a la inobservancia de las instrucciones, el uso contrario a lo previsto, las reparaciones inadecuadas, las modificaciones realizadas sin autorización o el empleo de recambios no homologados.

Uso conforme al previsto

Este aparato está exclusivamente indicado para pesar alimentos y realizar controles nutricionales. Está únicamente indicado para el uso privado.
¡No haga uso industrial del aparato!

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considera contrario a lo dispuesto.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro debido al uso contrario a lo dispuesto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente.

- ► Usar el aparato exclusivamente según lo previsto.
- ► Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

Se excluyen reclamaciones de cualquier tipo debido a daños por el uso contrario a lo dispuesto.

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro / inspección de transporte

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia!

- ► Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Báscula nutricional
- 1 x pila de botón, 3V, CR2032
- Instrucciones de uso

ADVERTENCIA

- ► Compruebe la integridad de suministro y si hay daños visibles.
- ► Si el suministro es incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia.

Evacuación del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de técnica de eliminación y por ello es reciclable.

La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos. Evacue los materiales de embalaje que no sean necesarios según las normativas locales aplicables.

ADVERTENCIA

- ► Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de aplicación de la garantía.

ES

Elementos de operación

❶ Plato de pesaje

❷ Compartimiento de las pilas

❸ Pantalla

❹ Tecla [M+ ↵]
Para memorizar los valores de medición
confirmación de introducción

❺ Tecla [MR ▪]
Para visualizar los valores de medición adicionados
Comas para los valores nutricionales guardados por uno mismo

❻ Tecla [MC C]
Para borrar los valores de medición memorizados o los códigos
de alimentos introducidos

❼ Teclas de números
Para introducir el código de alimento
de los valores nutricionales

❽ Teclas de función:

ON/OFF TARE	Encender y apagar / Función de taraje (posicionamiento a cero)
BE	Unidades para pan
	Indica el contenido de carbohidratos en gramos (g)
	Indica el contenido de grasa en gramos (g)
	Indica el contenido de proteínas en gramos (g)
Chol	Indica el contenido de colesterol en miligramos (mg)
Code	Muestra el peso en gramos (g)/kilogramos (kg) o onza (oz)/libra (lb) para guardar alimentos propios
kcal / kJ	Cambia entre las unidades kcal y kJ

❾ Interruptor de unidad
Para ajustar la unidad deseada (g/kg o oz/lb)

Características técnicas

Alimentación de corriente	1x pilas de botón CR2032 ⎓ 1 x 3 V Pilas de litio
Carga máx.	5 kg 11 lb : 0.4 oz
Carga mín.	2 g 0.1 oz
Indicación en pasos de 1 g - / 0.05 oz	

Advertencias

En estas instrucciones de uso se utilizan las advertencias siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no puede evitarse la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

► Deben seguirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones a personas.

ATENCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no puede evitarse la situación, pueden producirse daños materiales.

► Deben seguirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

ADVERTENCIA

► Una indicación advierte de informaciones adicionales que facilitan el manejo del aparato.

Seguridad

En este capítulo obtendrá indicaciones de seguridad importantes para manejar el aparato.

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas. Sin embargo, el uso inadecuado puede causar daños personales y materiales.

ES

⚠ ADVERTENCIA

Nunca tome medicamentos (p. ej. administración de insulina) basándose solo en los valores nutricionales de la báscula de análisis de valores nutricionales.

Asegure los valores consultando literatura sobre el tema por ejemplo. Así se pueden evitar posibles divergencias de los valores nutricionales de los alimentos y los valores indicativos mostrados en el aparato.

► En caso contrario se pueden producir una dosificación incorrecta de los medicamentos. Déjese aconsejar por un médico en caso de un duda.

Advertencias de seguridad básicas

Para manejar con seguridad el aparato deben tenerse en cuenta las indicaciones de seguridad siguientes:

⚠ ADVERTENCIA – ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en servicio un aparato dañado o que haya caído.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y/o conocimientos siempre que estén bajo vigilancia o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña. Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas solo por talleres autorizados o por el servicio al cliente. En caso de reparaciones indebidas se pueden producir riesgos considerables para los usuarios. Además expirará la garantía.

ATENCIÓN – DAÑOS MATERIALES

- Los componentes defectuosos deben cambiarse solo por recambios originales. Solo estos recambios garantizan que se cumplen los requisitos de seguridad.

- Proteja el aparato de la humedad y contra la entrada de líquidos.
- No coloque objetos sobre la báscula cuando no la utilice.
- Proteja la báscula frente a la exposición a golpes, humedad, polvo, productos químicos, cambios grandes de temperatura y no la coloque cerca de fuentes de calor (hornos, radiadores).
- No presione las teclas con fuerza o con objetos puntiagudos.
- No exponga el aparato a altas temperaturas ni a campos electromagnéticos de alta intensidad (p. ej. teléfonos móviles).

ADVERTENCIA

► La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio al cliente autorizado por el fabricante, de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.

Manejo de las pilas

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro debido al uso incorrecto!

Para manejar con seguridad las pilas, debe tener en cuenta las indicaciones de seguridad siguientes:

► No tire nunca la pila al fuego.

► No cortocircuite la pila.

► No intente volver a cargar la pila.

► Compruebe periódicamente la pila. El ácido de las pilas puede causar daños permanentes en el aparato. Debe tenerse precaución especial en el manejo de una pila dañada o reventada. ¡Peligro de abrasión! Usar guantes protectores.

► Guardar las pilas fuera del alcance de los niños. En caso de ingestión, solicitar asistencia médica inmediata.

► Extraiga la pila del aparato cuando no vaya a usarlo durante un periodo prolongado.

ES

Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje del aparato. Retire el plástico protector de la pantalla ❸.
- Abra el compartimiento de las pilas ❷ en la parte inferior de la balanza y retire las pequeñas tiras de plástico que separan las pilas y los contactos. A continuación, cierre el compartimiento de las pilas ❷, de modo que oiga cómo encaja la tapa del compartimiento de las pilas.
- La balanza puede mostrar el peso en g (gramos)/kg (kilogramos) o en oz (onzas)/lb (libras). Puede ajustar las unidades en la parte posterior del aparato. Pulse el interruptor de unidades ❾ de la parte posterior del aparato para cambiar entre distintas unidades. En estas instrucciones se muestran las unidades siempre en g (gramos), a modo de ejemplo.

Instalación

Coloque la balanza sobre una base recta y firme. Es imprescindible disponer de una superficie de apoyo firme para obtener una medición correcta.

ADVERTENCIA

► Este aparato está equipado con apoyos de goma antideslizantes. Ya que las superficies de los muebles están compuestas de los materiales más diversos y son tratadas con todo tipo de productos de limpieza, no puede asegurarse que alguna de estas sustancias no contenga componentes que debiliten y reblandezcan los apoyos de goma. Coloque en su caso una base antideslizante debajo de los apoyos del aparato.

Manejo

Medir productos

1) Pulse la tecla ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE] para encender la balanza. Aparece brevemente la pantalla de inicio y, a continuación, se muestra automáticamente "0 g".

ATENCIÓN

La sobrecarga o carga mal distribuida provocan daños irreparables en el aparato.

► No coloque más de 5.000 g (11 lb) sobre el plato de pesaje ❶.

► No coloque objetos o alimentos sobre la pantalla ❸ ni sobre las teclas.

2) Si desea pesar sin utilizar una fuente o recipiente, coloque el producto que desea pesar sobre el plato de pesaje ❶. Se mostrará el peso. Si desea pesar el producto en una fuente o en un recipiente, coloque en primer lugar la fuente o recipiente vacío sobre el plato de pesaje ❶. Pulse la tecla ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. La pantalla mostrará ❸ 0 g. Introduzca el producto que desea pesar en la fuente o el recipiente. Se mostrará el peso del producto en la pantalla.

Pesar productos (tara)

Para pesar cantidades adicionales (p. ej. harina y agua para una masa), puede poner la balanza a "0 g".

■ Si desea poner a "0 g" la balanza después de realizar la primera medición, para así medir el siguiente ingrediente, pulse la tecla ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. La pantalla ❸ volverá a mostrar "0 g" y aparece "T" en la pantalla ❸.

Mostrar los valores nutricionales y energéticos

1) Coloque sobre la balanza el producto que desea pesar.
2) Busque el código correspondiente al alimento que desea pesar en la lista de alimentos.
3) Escriba el código de 3 cifras utilizando el teclado numérico ❼, p. ej. 024. La pantalla ❸ muestra entonces el código y el peso.

ADVERTENCIA

► Si se confunde al introducir un código, pulse la tecla [MC C] ❻. Se borrará el código. Vuelva a escribir el código a continuación.

4) Para calcular los valores nutricionales y energéticos, pulse la tecla de función ❽ que desee. Aparecerá la indicación requerida en la pantalla ❸. Si no pulsa ninguna otra tecla, tras aprox. 8 segundos vuelve a cambiar la indicación al modo de pesaje y se muestra el peso. Si desea cambiar al modo de pesaje inmediatamente, pulse la tecla [Code] El aparato mostrará el peso.

ADVERTENCIA

► Si pulsa una tecla de función ❽ (exceptuando [ON/OFF TARE], [Code]) aunque no se haya introducido ningún código, parpadea „Code“ en la pantalla ❸ 3 veces. Introduzca en este caso el código elegido.

ADVERTENCIA

► Debido a la variación natural de valores energéticos y nutricionales, solo es posible ofrecer indicaciones aproximadas.

ES

Apagar la balanza

Para apagar la báscula pulse durante aprox. 3 segundos la tecla ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. Se apagará la báscula

o bien

espere aprox. 60 segundos después del último uso. La balanza se apagará automáticamente.

Memorizar medición

Puede memorizar todos los valores mostrados para un alimento. La balanza suma automáticamente los valores de cada medición memorizada. Por ejemplo, puede memorizar todos los alimentos ingeridos durante un día y consultar los datos al final del día. Los valores memorizados se conservan aunque apague la balanza o cambie las pilas.

Después de realizar una medición y haber introducido el código.

1) Pulse la tecla de memorización [M+] ❹ para memorizar la medición. En la pantalla ❸ aparece "M", la posición de memoria (p. ej. 01) y el peso. M01 (o la última posición de memoria ocupada) se muestra permanentemente en la pantalla ❸.

ADVERTENCIA

► Si pulsa la tecla de memorización [M+] ❹ sin haber introducido antes un código, parpadeará "Code" 3 veces en la pantalla ❸. Escriba entonces el código que desee.

2) Si desea realizar y memorizar la siguiente medición, presione de nuevo la tecla de memorización [M+] ❹. En la pantalla ❸ aparece la siguiente posición de memoria (p. ej. M02).

3) Para realizar más mediciones, repita los pasos descritos con anterioridad.

ADVERTENCIA

► Puede memorizar hasta 99 mediciones (M99). Cuando este la memoria llena, no puede guardar ninguna medición adicional. En este caso, borre los datos memorizados: pulse la tecla [MC C] ❻ hasta que se borre la indicación M99 (o el número de la última posición de memoria ocupada).

► Si en una memorización se alcanza el límite máximo de valor nutricional, parpadea "M" en la pantalla ❸ y no es posible añadir más mediciones.

Mostrar valores de medición sumados

Puede consultar los valores de medición sumados cuando lo desee, p. ej., a diario.

1) Pulse la tecla [MR] ❺.

En la pantalla ❸ aparece el símbolo de suma, la cantidad de posiciones de memoria ocupadas y los valores de medición sumados.

2) Utilizando las teclas de función ❽ (exceptuando ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]), cambie entre los valores nutricionales y energéticos.

ADVERTENCIA

► Si la suma de los valores nutritivos o bien energéticos sobrepasan 199999 kJ o cualquier otro valor nutritivo o bien energético, el display muestra ❸ "E- - - -".

Si no pulsa ninguna tecla durante aprox. 8 segundos, la balanza volverá al modo de pesaje.

ADVERTENCIA

► Si pulsa la tecla [MR] ❺ sin haber memorizado ningún valor de medición, en la pantalla ❸ aparece la indicación "NULL".

Borrar valores de medición memorizados

Si desea borrar los valores de medición memorizados, pulse la tecla [MC C] ❻ hasta que desaparezca la indicación de la última posición de memoria ocupada.

Guardar los códigos propios

Puede guardar sus propios alimentos y sus valores nutricionales en 200 espacios de memoria y asignar un código (código 800 - 999). Los valores que usted introduzca se refieren a 100 g del alimento respectivamente.
Los valores nutricionales de los alimentos los encontrará en los correspondientes embalajes o en literatura especializada.

Para ello proceda del siguiente modo:

1) Pulse la tecla ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE] para encender la balanza. Aparece brevemente la pantalla de inicio y, a continuación, se muestra automáticamente “0 g”.
2) Presione la tecla [Code] aprox. 3 s hasta que parpadee “Código 0” en la pantalla ❸.
3) Introduzca el código deseado entre 800 y 999 y confírmelo con la tecla [M+ ↵] ❹.

ES

4) Ahora introduzca los valores nutricionales del alimento:

ADVERTENCIA

► Se pueden introducir los siguientes valores máximos:

kcal Kilocalorías	0 - 65534
Kj Kilojulios	0 - 65534
Chol Colesterol	0.0 - 6553.4
BE Unidades de pan	0.0 - 655.34
Hidratos de carbono	0.0 - 6553.4
Grasa	0.0 - 6553.4
Proteínas	0.0 - 6553.4

- primero parpadea la visualización kcal: introduzca las kilocalorías y confirme la entrada con la tecla M+ ❹.
- la visualización Kj parpadea: introduzca los kilojulios y confirme la entrada con la tecla M+ ❹.
- la visualización Chol parpadea: introduzca el contenido de colesterol y confirme la entrada con la tecla M+ ❹.
- la visualización BE parpadea: introduzca las unidades de pan y confirme la entrada con la tecla M+ ❹.
  Las unidades de pan puede calcularlas a partir del valor de hidratos de carbono: Divida el valor de hidratos de carbono entre "12".
- la visualización parpadea: introduzca la proporción de hidratos de carbono en gramos y confirme la entrada con la tecla M+ ❹.
- la visualización parpadea: introduzca la proporción de grasa en gramos y confirme la entrada con la tecla M+ ❹.
- la visualización parpadea: introduzca la proporción de proteínas en gramos y confirme la entrada con la tecla M+ ❹.

En la pantalla aparece "hecho", ahora el alimento está guardado bajo el código seleccionado con todos los valores nutricionales.

5) Repita los pasos 3) - 4) si quiere introducir más códigos. Presione la tecla Code si quiere finalizar el proceso de memorización.

6) Introduzca el alimento en el campo correspondiente en la tabla de alimentos en estas instrucciones.

ADVERTENCIA

► También puede sobrescribir un código que usted ha guardado previamente asignando de nuevo el código y guardando los nuevos valores nutricionales bajo ese código.

Cuidado y limpieza

ATENCIÓN

¡Asegúrese de que no penetre ningún líquido en la balanza!

Esto puede ocasionar daños irreparables en el aparato.

No utilice ningún disolvente abrasivo.

Estos productos pueden dañar la superficie del aparato.

- Limpie la balanza con un paño ligeramente húmedo en solución jabonosa suave.
- Limpie la pantalla ❸ solo con un paño ligeramente humedecido y seque la zona con un paño que no desprenda pelusas.
- Para limpiar quite con cuidado el plato de pesaje ❶, tirando de él hacia arriba en vertical. Limpie el plato de pesaje ❶ en lejía de jabón suave. Seque el plato de pesaje ❶ antes de volver a colocarlo y encajarlo en la balanza.

Eliminación de fallos

En este capítulo se proporcionan indicaciones importantes para la localización y solución de averías. Tenga en cuenta las indicaciones para evitar peligros y daños.

⚠ ADVERTENCIA

Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad siguientes para evitar los peligros y daños materiales:

► Las reparaciones en aparatos eléctricos deben ser realizadas solo por técnicos formados por el fabricante. Las reparaciones inadecuadas pueden dar lugar a peligros importantes para el usuario y daños en el aparato.

ES

La tabla siguiente ayuda a la localización y solución de averías menores:

Pantalla	Posible causa	Reparación
En la pantalla ❸ se muestra "L0" y aparece el símbolo de una pila.	Las pilas tienen muy poca carga.	Cambie las pilas.
La pantalla ❸ no muestra ninguna indicación.	Las pilas se han agotado. No ha retirado las tiras de plástico del compartimiento de las pilas ❷.	Cambie las pilas. Retire las tiras de plástico del compartimiento de las pilas ❷.
En la pantalla ❸ aparece "0 - Ld".	Se ha superado el peso máximo permitido de 5 kg/11 lb.	Retire algo de peso de la balanza.
En la pantalla ❸ aparece "NULL" al intentar consultar los valores memorizados.	No se ha memorizado ningún valor. La memoria está vacía.	Guarde antes los valores de medición.

ADVERTENCIA

► Si no puede solucionar el problema con los pasos indicados anteriormente, le rogamos se ponga en contacto con el servicio de atención al cliente.

Evacuación

Evacuación del aparato

En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2012/19/EU.

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias. Preste atención a las normas en vigor. En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.

Evacuación de las pilas/baterías

Las pilas/baterías no pueden ser desechadas con la basura doméstica. Cada consumidor está obligado legalmente a entregar las pilas/baterías en un punto de recogida municipal de residuos especiales. Con esta obligación se consigue que las pilas/baterías se desechen de forma respetuosa con el medio ambiente. Devuelva las pilas/baterías vacías.

Garantía y asistencia técnica

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

ADVERTENCIA

- La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste o los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej. el interruptor o las pilas).

Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales. La duración de la garantía no se prolonga con la garantía de reparaciones. Lo mismo sucede con las piezas que se hayan cambiado o reparado.

Los daños y defectos que puedan estar presentes en el momento de la compra deberán notificarse inmediatamente después del desembalado o como máximo dos días después de la fecha de compra.

Una vez transcurrido el periodo de garantía, deberá abonarse el costo de las reparaciones.

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 93144

Disponibilidad de la línea de atención al cliente:
de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

ES

Códigos de alimentos

ADVERTENCIA

► Debido a resultados insuficientes de los estudios y las composiciones divergentes de los alimentos con grasas animales de los distintos fabricantes, los valores de colesterol de algunos certificados de carniceros no están consignados en la báscula y se visualizan como "- -". Estos alimentos están marcados con *.
Tome los valores de colesterol de los datos del fabricante.

Leche		
000	Leche de búfalo*	
001	Leche de burro*	
002	Leche materna	Leche materna
003	Leche materna previa transitoria	2o., 3er. día postparto
004	Leche materna transitoria	Leche de transición, 6o. - 10mo. día postparto
005	Leche de camello*	
006	Leche de vaca	Leche entera (leche cruda, leche certificada)
007	Leche de vaca	Leche de consumo mín. 3,5% grasa
008	Leche de vaca	baja en grasa mín. 1,5%, máx. 1,8% grasa
009	Leche de vaca	Leche desnatada (leche sin nata)
010	Leche de vaca	Ultra pasteurizada
011	Leche de vaca	Leche esterilizada
012	Leche de oveja*	
013	Leche de yegua*	
014	Leche de cabra	

Productos lácteos		
015	Leche condensada	mín. 7,5% grasa
016	Leche condensada	mín. 10 % grasa
017	Leche condensada	Azucarada
018	Leche condensada desnatada	Azucarada
019	Leche en polvo entera	Polvo de leche entera
020	Leche en polvo desnatada	Polvo de leche desnatada
021	Nata	Nata para leche, crema para leche mín. 10 % grasa
022	Nata	Nata para montar, crema para montar mín. 30% grasa
023	Nata, agria	Nata agria
024	Suero de mantequilla	
025	Suero de mantequilla en polvo	Polvo de suero de mantequilla
026	Suero de leche	dulce
027	Suero de leche en polvo	Polvo de suero de leche
028	Yogur	mín. 3,5% grasa

ES

029	Yogur	bajo en grasa mín. 1,5%, máx. 1,8% grasa
030	Yogur	desnatado máx. 0,3% grasa
031	Yogur de frutas	entero
032	Yogur de frutas	bajo en grasas
033	Yogur de frutas	desnatado
034	Kéfir	
Queso/quark		
035	Queso Appenzeller	mín. 20 % grasa en seco
036	Queso Appenzeller	50% grasa en seco
037	Queso Bel Paese	
038	Queso Brie	Brie de nata 50% grasa en seco
039	Queso mantecoso	50% grasa en seco
040	Queso Camembert	30% grasa en seco
041	Queso Camembert	40% grasa en seco
042	Queso Camembert	45% grasa en seco
043	Queso Camembert	50% grasa en seco
044	Queso Camembert	60% grasa en seco
045	Queso Chester	Queso Cheddar 50% grasa en seco
046	Queso Cottage	Queso fresco granulado
047	Queso Edam	30% grasa en seco
048	Queso Edam	40% grasa en seco
049	Queso Edam	45% grasa en seco
050	Queso azul	50% grasa en seco
051	Queso Emmental	45% grasa en seco
052	Queso feta	45% grasa en seco
053	Queso fresco	Nata 50% grasa en seco
054	Queso fresco	mín. 60%, máx. 85% grasa en seco
055	Queso Gorgonzola	
056	Queso Gouda	45% grasa en seco
057	Queso Gruyer	Queso Gruyer
058	Queso Limburger	mín. 20 % grasa en seco
059	Queso Limburger	40% grasa en seco
060	Queso Mozzarella	
061	Queso Münster	45% grasa en seco
062	Queso Münster	50% grasa en seco
063	Queso parmesano	36,6% grasa en seco
064	Queso Provolone	
065	Requesón	
066	Queso Romadur	mín. 20 % grasa en seco
067	Queso Romadur	30% grasa en seco
068	Queso Romadur	40% grasa en seco
069	Queso Romadur	45% grasa en seco

ES

070	Queso Romadur	50% grasa en seco
071	Queso Roquefort*	
072	Queso de leche agria	Queso Harz, Mainzer, "Handkäse" y queso de barra de barra máx. 10% grasa en seco
073	Queso Cottage cremoso	10% grasa en seco
074	Queso Cottage cremoso	mín. 20 % grasa en seco
075	Queso Cottage cremoso	40% grasa en seco Queso de nata cremoso
076	Queso para fundir	45% grasa en seco
077	Queso para fundir*	60% grasa en seco Crema de queso
078	Requesón	desnatado
079	Requesón	mín. 20 % grasa en seco
080	Requesón	40% grasa en seco Requesón con nata
081	Queso Tilsit	30% grasa en seco
082	Queso Tilsit	45% grasa en seco
Huevos		
083	Huevo de pato*	Contenido total huevo
084	Huevo de gallina	Contenido total huevo
085	Yema de gallina	Yema líquida
086	Clara de gallina	Clara líquida, clara
087	Huevo de gallina	Contenido total huevo, en polvo, huevo entero en polvo
088	Yema de gallina	seco, yema en polvo
089	Clara de gallina	en polvo, clara en polvo
Grasas		
090	Mantequilla	Mantequilla dulce y de nata agria
091	Mantequilla derretida	
092	Grasa de ganso*	
093	Aceite de argán*	
094	Grasa de carnero	Grasa de carnero, no derretida
095	Aceite de arenque	
096	Grasa de gallina	
097	Aceite de avellanas*	
098	Grasa de vacuno	
099	Manteca de cerdo	
100	Aceite de semilla de algodón,	Aceite de semilla de algodón, aceite de algodón, refinado
101	Aceite de cacahuete	Aceite de arachis
102	Grasa de Illipe	
103	Manteca de cacao	

104	Grasa de coco	refinado
105	Aceite de calabaza	
106	Aceite de lino	
107	Aceite de maíz	Aceite de maíz, refinado
108	Aceite de amapola	
109	Aceite de oliva	
110	Grasa de semilla de palma	refinado
111	Aceite de palma	
112	Aceite de colza	Aceite de colza
113	Aceite de cártamo	Aceite de cardo
114	Aceite de sésamo	refinado
115	Mantequilla de Karité	Grasa de Karité
116	Aceite de soja	refinado
117	Aceite de girasol	refinado
118	Aceite de pepitas de uva	
119	Aceite de nuez	
120	Aceite de germen de trigo	
121	Pasta de cacahuete	Puré de cacahuete
122	Leche semidesnatada	de mantequilla de primera calidad
123	Margarina	Margarina estándar
124	Margarina	Margarina vegetal
125	Margarina	Margarina de dieta
126	Margarina	Margarina semidesnatada

Carne		
127	Carne de carnero	Carne, filete
128	Carne de carnero*	Pecho
129	Carne de carnero*	Morro, paletilla
130	Carne de carnero	Pata, muslo
131	Carne de carnero*	Chuleta
132	Carne de carnero*	Lomo
133	Corazón de carnero	
134	Cerebro de carnero	
135	Hígado de carnero	
136	Pulmón de carnero	
137	Bazo de carnero*	
138	Riñón de carnero	
139	Lengua de carnero	
140	Carne de cordero	Carne pura
141	Carne de cordero	Tejido graso intermuscular
142	Carne de cordero	tejido graso subcutáneo
143	Carne de cordero	Pecho
144	Carne de cordero	Cadera sin hueso
145	Carne de cordero	Chuleta con capa de grasa
146	Carne de cordero	Nuca

ES

147	Carne de cordero	Nuez
148	Carne de cordero	Cadera, sin hueso
149	Carne de cordero	Lomo sin capa de grasa
150	Carne de cordero	paletilla sin hueso
151	Carne de cordero	Picaña sin hueso
152	Carne de ternera	Carne pura
153	Carne de ternera	Pecho
154	Carne de ternera	Morro, paletilla
155	Carne de ternera	Filete
156	Carne de ternera	Cuello, nuca con hueso
157	Carne de ternera	Pata con hueso
158	Carne de ternera	Pierna, muslo, con hueso
159	Carne de ternera	Lomo de ternera, filete de lomo con hueso
160	Molleja*	Glándula timo
161	Asadura de ternera*	Callos de ternera, callos
162	Corazón de ternera*	
163	Cerebro de ternera	
164	Hígado de ternera	
165	Pulmón de ternera*	
166	Bazo de ternera*	
167	Riñón de ternera	
168	Lengua de ternera*	
169	Carne de vacuno	Carne pura
170	Carne de vacuno	Tejido graso intermuscular
171	Carne de vacuno	tejido graso subcutáneo
172	Carne de vacuno	Pecho, ijada
173	Carne de vacuno	Morro, paletilla
174	Carne de vacuno	Filete
175	Carne de vacuno	Lomo alto, solomillo, costilla gruesa
176	Carne de vacuno	Cadera, rabo
177	Carne de vacuno	Morrillo, lengua, cuello
178	Carne de vacuno	Cadera
179	Carne de vacuno	Rosbif, lomo
180	Carne de vacuno	Picaña
181	Sangre de vacuno	
182	Corazón de vacuno	
183	Hígado de vacuno	
184	Pulmón de vacuno	
185	Bazo de vacuno*	
186	Riñón de vacuno	
187	Lengua de vacuno	
188	Carne de cerdo	Carne pura
189	Carne de cerdo	Tejido graso intermuscular
190	Carne de cerdo	tejido graso subcutáneo
191	Carne de cerdo	Panza
192	Carne de cerdo	Morro con corteza de cerdo, hoja, paletilla, pala

193	Carne de cerdo	Filete
194	Carne de cerdo	Lacón trasero, pata trasera
195	Carne de cerdo	Morrillo, cuello
196	Carne de cerdo	Chuleta con hueso
197	Carne de cerdo	Cadera, carne de escalope
198	Tocino de cerdo*	Tocino dorsal
199	Sangre de cerdo	
200	Corazón de cerdo	
201	Cerebro de cerdo	
202	Hígado de cerdo	
203	Pulmón de cerdo	
204	Bazo de cerdo*	
205	Riñón de cerdo	
206	Lengua de cerdo	
207	Carne de conejo	Corte con hueso
208	Carne de caballo*	Corte
209	Carne de cabra	Corte
210	Carne de cabra	Lomo, carne
Productos cárnicos (excepto salchicha)		
211	"Bündnerfleisch" (carne secada al sol)*	"Bindenfleisch" (carne secada al sol)
212	Corned Beef*	americano
213	Corned Beef*	español
214	Extracto de carne*	
215	Carne de desayuno*	
216	Gelatina	Gelatina comestible
217	Carne picada de vacuno*	
218	Carne de vacuno*	en latas
219	Carne picada de vaca	Tartar
220	Carne de cerdo*	en latas, carne de cerdo en su propio jugo
221	Carne de cerdo	en latas, carne en conserva
222	Carne de cerdo*	Kasseler (carne de cerdo cocida y ahumada)
223	Carne picada de cerdo*	
224	Jamón de cerdo	cocido, jamón cocido
225	Jamón de cerdo*	en latas
226	Panza de cerdo*	ahumado
227	Tocino de cerdo*	entreverada, panceta, panza de cerdo/ternero/cordero
Embutido		
228	Cabanossi	
229	Salchicha "Bauernbratwurst"*	polaco
230	"Bierschinken" (jamón a la cerveza)*	
231	"Bierwurst" (salchicha a la cerveza)*	
232	Salchicha "Bockwurst"*	
233	Salchicha de Servela*	

ES

234	Salchichas de lata*	Salchicha cocida
235	"Fleischkäse" (pastel de carne)*	Pastel de carne
236	Salchicha de carne*	
237	Salchicha de Frankfurt	
238	Salchicha "Gelbwurst"*	Salchicha "Hirnwurst"
239	Salchicha "Göttinger"*	Salchicha "Blasenwurst"
240	Salchicha "Jagdwurst"*	
241	Salchicha "Kalbsbratwurst"*	
242	Pastel de ternera "Kalbskäse"*	
243	Salchicha de hígado de ternera*	
244	Salchichas "Knackwurst"*	
245	Salchicha "Landjäger"*	
246	Pasta de hígado*	
247	Paté de hígado*	grueso
248	Paté de hígado*	tipo casero
249	Mondejo de hígado*	
250	Salchicha de Bolinia*	
251	Salchicha "Mettwurst"*	Salchicha "Braunschweiger Mettwurst"
252	Salchicha "Mettwurst"*	grueso
253	Mortadela*	
254	Salchicha blanca "Münchner"*	
255	Salchicha "Plockwurst"*	
256	Mondejo*	Mondejo
257	Botarga, roja*	Embuchado, rojo
258	Botarga, blanca*	Embuchado, blanco
259	Salchicha "Regensburger"*	
260	Morcilla*	Morcilla*
261	Morcilla*	tipo Thüringer
262	Salami*	español
263	Fiambre de jamón*	fino
264	Salchicha de cerdo*	
265	Salchinas "Wiener"*	
266	Morcilla con trozos de carne*	
Salvaje		
267	Liebre	Corte
268	Carne de ciervo	Corte
269	Carne de corzo*	Pata, muslo
270	Carne de corzo*	Lomo
271	Carne de jabalí	Corte
Aves		
272	Pato	Corte
273	Faisán*	Corte, con piel, sin hueso
274	Ganso	Corte
275	Gallina	Pollo para asar, corte

ES

276	Gallina*	Pollo para sopa, corte
277	Gallina	Pechuga con piel
278	Gallina	Muslo con piel, sin hueso
279	Gallina	Corazón
280	Gallina	Hígado
281	Paloma	Corte, con piel y hueso
282	Pavo	Animal adulto, corte, con piel
283	Pavo*	Animal joven, corte, con piel
284	Pavo	Pechuga sin piel
285	Pavo	Pata, muslo, sin piel ni hueso
286	Codorniz*	Corte sin piel ni hueso
Pescado (agua salada)		
287	Rape	Rape blanco
288	Maruca azul*	
289	Sierra*	
290	Dorada	Dorada
291	Mielga	Galludo de pintilla
292	Platija	
293	Granadero*	
294	Halibut	Halibut blanco
295	Halibut negro*	Halibut de Groenlandia
296	Arenque	Atlántico
297	Arenque	Arenque del mar Báltico
298	Esperma de arenque*	Gónadas, masculinas
299	Huevas de arenque*	Gónadas, femeninas
300	Pez de San Pedro*	Pez de San Pedro
301	Bacalao	Abadejo
302	Pez gato	Colmilleja
303	Limanda*	
304	Carbonero, abadejo	Carbonero
305	Maruca*	
306	Limanda*	
307	Brosmio	Brosmio
308	Caballa	
309	Lisa	
310	Salmonete*	
311	Raya*	
312	Gallineta	Gallineta nórdica
313	Gallo inglés	Cinoglosa
314	Anchoa*	
315	Sardina*	
316	Eglefino	
317	Platija	
318	Pez espada	
319	Merluza*	Europa
320	Salmón de Alaska*	
321	Lenguado	
322	Espadín*	
323	Rodaballo	
324	Eperlano	
325	Escribano*	Trachurus
326	Esturión*	
327	Atún*	
Pescado (agua dulce)		
328	Anguila	
329	Perca, perca de río	Perca de río

ES

330	Tenca*	Tenca, brema
331	Trucha	Trucha de río, trucha arcoíris
332	Lucio	
333	Carpa	
334	Salmón	
335	Corégono*	Lavareto, farra
336	Tenca*	
337	Siluro	Pez gato
338	Lucioperca*	
Crustáceos/molusco		
339	Ostra	
340	Gamba, cangrejo	Cigala, camarón
341	Langosta	
342	Cangrejo	Cangrejo de río
343	Plancton*	Antártida
344	Langosta	
345	Mejillón marino	Mejillón azul o mejillón
346	Vieira	Zamburiña
347	Oreja de mar*	Abulón
348	Tortuga*	
349	Nacra de roca	Almeja de río
350	Pulpo	
351	Caracol de Borgoña*	
Productos de pescado		
352	Anguila*	ahumado
353	Brathering	
354	Arenque ahumado*	
355	Platija	ahumado
356	Halibut negro*	ahumado
357	Arenque*	en gelatina
358	Arenque*	arenque marinado
359	Pez gato*	Colmilleja, ahumada
360	Caviar	caviar de esturión original
361	Sustituto de caviar*	Caviar alemán
362	Gatillo*	
363	Carne de cangrejo*	en latas
364	Salmón*	Salmón, en latas
365	Salmón*	Salmón, en aceite
366	Caballa*	ahumado
367	Arenque Matjes*	
368	Gallineta*	ahumado
369	Arenque salado*	
370	Sardinas	en aceite
371	Eglefino*	ahumado
372	Tiburón*	
373	Congrio*	galludo de pintilla ahumado
374	Carbonero*	ahumado
375	Carbonero*	Sustituto de salmón en aceite
376	Espadín*	ahumado
377	Bacalao*	
378	Atún	en aceite
379	Palitos de pescado	
Cereales		
Cereales y harina		
380	Amaranto	Vara de oro, semilla
381	Trigo sarraceno	grano pelado

382	Alforfón grueso	
383	Harina de trigo sarraceno	Harina integral
384	Escaña mayor	sin espiga, grano entero
385	Harina de escaña mayor	Tipo 630
386	Harina de escaña mayor	Harina integral
387	Cebada	sin espiga, grano entero
388	Cebada perlada	
389	Cebada gruesa	
390	Harina de escanda	Escaña mayor, espelta
391	Harina de escanda	
392	Avena	sin espiga, grano entero
393	Copos de avena	
394	Avena gruesa	
395	Harina de avena	
396	Mijo	grano pelado
397	Maíz	grano entero
398	Copos de maíz	Cornflakes, sin azúcar
399	Harina de maíz	
400	Quínoa	Kinwa
401	Arroz	sin pulir
402	Arroz	pulido
403	Arroz	pulido, cocido, escurrido
404	Harina de arroz	
405	Centeno	grano entero
406	Harina de centeno	Tipo 815
407	Harina de centeno	Tipo 997
408	Harina de centeno	Tipo 1150
409	Harina de centeno	Tipo 1370
410	Grano partido de centeno	Tipo 1800
411	Sorgo	Sahína, sorgo
412	Triticale	
413	Trigo	grano entero
414	Sémola de trigo	
415	Harina de trigo	Tipo 405
416	Harina de trigo	Tipo 550
417	Harina de trigo	Tipo 630
418	Harina de trigo	Tipo 812
419	Harina de trigo	Tipo 1050
420	Harina de trigo	Tipo 1700
421	Germen de trigo	
422	Salvado de trigo	Salvado comestible
423	Harina para rebozar	
Pan y panecillos		
424	Panecillos	Semillas
425	Pan de Graham	Pan de grano partido de trigo
426	Pan sueco	
427	Pan negro de Westfalia	
428	Pan de centeno	
429	Pan mixto de centeno	
430	Pan mixto de centeno	con salvado de trigo
431	Pan integral de centeno	
432	Pan de (harina) de trigo	Pan blanco

ES

433	Pan mixto de trigo	
434	Pan tostado de trigo	
435	Pan integral de trigo	
Repostería/pastas		
436	Pastas de huevo	Fideos, macarrones, espaguetis etc.
437	Pastas de huevo	Fideos, cocidos, escurridos
438	Galleta	Galletas de mantequilla, galleta Hardtack
439	Palitos salados	Rosquillas saladas, como repostería permanente
440	Pan de navidad	Pan de navidad, ron, naranja, café, etc.
441	Base de pastel	
442	Bizcocho	sin huevo
443	Mantecada	Masa de levadura
444	Tarta de queso	de masa quebrada
445	Hojaldre	Producto crudo
446	Repostería de queso	
Almidón		
447	Fécula de patata	
448	Maicena	
449	Almidón de arroz	
450	Almidón de tapioca	
451	Almidón de trigo	
452	Polvo para pudding	

Verduras		
Raíces, bulbos y tubérculos		
453	Boniato	Batata
454	Mandioca	Bulbo, mandioca, tapioca
455	Hinojo	Bulbo
456	Patata	
457	Patata	cocida, con piel
458	Patata	asada, con piel
459	Copos de patata	Puré de patata, producto seco
460	"Knödel" de patata	"Klöße" de patata, cocidos, producto en seco
461	"Knödel" de patata	"Klöße" de patata, crudo, producto en seco
462	Croquetas de patata	Producto en seco
463	"Puffer" de patata (fritura)	"Reibekuchen" (fritura de patata), producto en seco
464	Rodajas de patata	Chips de patata, tostados en aceite
465	Palitos de patata	Palitos de patata, tostados en aceite, con sal
466	Sopa de patata	Producto en seco
467	Patatas fritas	Listas para tomar, sin sal
468	Colinabo	
469	Nabo	Nabo, nabicol, nabo
470	Rábano	
471	Zanahoria	Zanahoria
472	Zanahoria	cocida, escurrida
473	Zanahoria	seca
474	Zanahoria	en latas

475	Zumo de zanahoria	Zumo de zanahoria
476	Pastinaca	
477	Perejil	Perejil tuberoso
478	Rabanitos	
479	Rábano largo	
480	Nabo rojo	Remolacha
481	Zumo de nabo rojo	
482	Scorzonera	
483	Scorzonera	cocida, escurrida
484	Apio	Bulbo
485	Taro	Taro
486	Tupinambo	Papa
487	Nabo blanco	Nabo blanco
488	Raíz de Yam	Bulbo
Col, brotes, otras verduras		
489	Alcachofa	
490	Brotes de bambú	
491	Apio	
492	Coliflor	
493	Coliflor	cocida, escurrida
494	Brócoli	
495	Brócoli	cocida, escurrida
496	Berro de agua	
497	Achicoria	
498	Col china	
499	Endivia	Escarola
500	Brotes de guisante	
501	Canónigo	Raponchigo
502	Hinojo	Hoja, hinojo de Bolonia
503	Berro	
504	Col rizada	Berza col
505	Ajo	
506	Lechuga	
507	Brotes de lenteja	
508	Hojas de Diente de León	
509	Acelga	
510	Brotes de soja verde	Germen de soja verde
511	Perejil	Hoja
512	Puerro	Puerro
513	Verdolaga	
514	Ruibarbo	
515	Col de Bruselas	
516	Col de Bruselas	cocida, escurrida
517	Col lombarda	Col morada
518	Chucrut	escurrido
519	Cebollino	
520	Brotes de soja	
521	Espárragos	
522	Espárragos	cocida, escurrida
523	Espárragos	en latas
524	Espinaca	
525	Espinaca	cocida, escurrida
526	Espinaca	en latas
527	Zumo de espinaca	
528	Col blanca	Col blanca
529	Col rizada	Col de Saboya
530	Cebolla	
531	Cebolla	seca
Hortalizas de fruto		
532	Berenjena	Berenjena
533	Habas	Judía verde
534	Habas	Judía verdes, en conserva

ES

535	Habas	Judías verdes tiernas, en seco
536	Pepino	
537	Pepino	Pepinillos salado, pepinillos en eneldo, ácido láctico
538	Calabaza	
539	Plantas angios-permas	Pimiento
540	Calabaza	
541	Tomate	
542	Tomates	en latas
543	Concentrado de tomate	
544	Zumo de tomate	Mercancía
545	Calabacín	Calabaza de verano
546	Maíz dulce	Maíz comestible
Hierbas silvestres/ verduras silvestres		
547	Hierba Barbarea	Hoja, berro
548	Ajo silvestre	Hoja
549	Plantago major	Hoja
550	Galinsoga par-viflora	velloso, ápice vegetativo
551	Ortiga grande	Hoja
552	Quínoa	Hoja
553	Aegopodium podagraria	Hoja, plantae
554	Cachorrera	Hoja
555	Hiedra terrestre	Hoja
556	Espinaca de Lincolnshire	Hoja
557	Nigella sativa	Hoja
558	Nigella sativa	Radical
559	Malva común	Hoja

560	Rúcula	
561	Acedera	Hoja
562	Llantén menor	Hoja
563	Ortiga muerta blanca	Hoja
564	Álsine	Hoja
565	Salsifí de prado	Hoja
566	Bistorta	Hoja
Leguminosas/aceites vegetales		
567	Judía de careta	Judía carilla, semilla, seca
568	Haba	Habichuela, semilla, blanca, seca
569	Habas	Semilla, blanca, cocida
570	Guisante	Vainas y habas, verdes
571	Guisantes	Semillas, verdes, cocidas, escu-rridas
572	Guisantes	Semillas, verde, en lata
573	Guisante	Semillas, seca
574	Judía careta	Judía asa, judía manila, judía verde, semillas, secas
575	Garbanzo	Semilla, verde
576	Garbanzo	Semillas, seca
577	Lino	Semillas de lino
578	Judía de Lima	Garrofón, judía mantequera, semilla, seca
579	Lenteja	Semillas, seca
580	Lentejas	Semillas, cocida
581	Amapola	Adormidera, semilla, seca

582	Judía mungo	Semillas, seca
583	Sésamo	Semillas, seca
584	Soja	Semillas, seca
585	Harina de soja	Grasa
586	Leche de soja	
587	Girasol	Semillas, seca
588	Harina de semilla de girasol	
589	Judía de palo	Guandul, gandul, semilla, seca
590	Tofu	
591	Lenteja negra	Mungo, semilla, seca
Setas		
592	Champiñón ostra	Gírgola
593	Boleto	
594	Boleto anillado	
595	Champiñón	Champiñón de cultivo
596	Champiñones	en latas
597	Armillaria mellea	
598	Colmenilla	Cagarria
599	Rebozuelo	Anacate
600	Chantarela	en latas
601	Rebozuelo	seca
602	Níscalo	
603	Boleto rojo	
604	Seta calabaza	
605	Seta calabaza	seca
606	Trufa	
Frutas		
Frutos con hueso		
607	Manzana	
608	Manzana	seca
609	Puré de manzana	
610	Pera	
611	Peras	en latas
612	Membrillo	
Fruto con hueso		
613	Albaricoque	
614	Albaricoque	seca
615	Albaricoque	en latas
616	Cereza	ácida
617	Cereza	dulce
618	Cerezas	dulce, en latas
619	Ciruela amarilla	
620	Melocotón	
621	Melocotón	seco
622	Melocotones	en latas
623	Ciruela	
624	Ciruela	seca
625	Ciruelas	en latas
626	Ciruela Claudia	
Bayas		
627	Moras de Boysen	
628	Zarzamora	
629	Fresa	
630	Fresas	en latas
631	Arándano	Arándano, mirtilo
632	Arándanos	en latas
633	Arándanos	Arándanos al vapor, en latas, sin azúcar añadido
634	Frambuesa	
635	Frambuesas	en latas
636	Grosellas	roja
637	Grosellas	negra
638	Grosellas	blanca

ES

639	Arándano rojo	Mora de los pantanos
640	Arándano rojo	Arándano rojo
641	Arándanos rojos	en latas
642	Arándanos rojos	en latas, sin azúcar añadido, arándanos rojos al vapor
643	Grosella espinosa europea	
644	Uva	Grano de uva
645	Uva	Grano de uva, seco, pasa
646	Azarollo	Serbal de los cazadores, dulce
647	Escaramujo	
648	Baya de saúco	negra
649	Cereza silvestre	Cornejo macho
650	Baya de espino amarillo	
651	Endrina	Baya mellifera
Frutas exóticas		
652	Acerola	Semeruco
653	Blighia	Acki, nuez acki
654	Piña	
655	Piña	en latas
656	Naranja	Naranja
657	Aguacate	
658	Banana	
659	Tomate de árbol	Tamarillo
660	Árbol del pan	
661	Carissa	Ciruela de natal
662	Anacardo-manzana	pera
663	Chayota	Chayotera
664	Chirimolla	
665	Dátil	seca
666	Durio	
667	Higo	
668	Higo	seco
669	Granada	
670	Pomelo	
671	Guayaba	Guayaba
672	Jabuticaba	
673	Yaca	
674	Níspero japonés	Níspero, níspero del Japón
675	Jinjolero	Dátil chino, jínjol indio
676	Caqui	Caqui, membrillo chino, caqui japonés
677	Uchuva	Physalis, alquequenje amarillo
678	Carambola	Tamarindo chino, árbol del pepino
679	Kiwi	Grosella espinosa china
680	kumquat	Naranjo enano, quinoto
681	Limón, lima	
682	Lichi	Lichi
683	Longan	Fruta del dragón
684	Mamey	Mamey amarillo
685	Mandarina	
686	Mango	
687	Mangostino	
688	Naranjilla	Lulo, obando
689	Ocra	Gombo, bamia
690	Oliva	verde, marinada
691	Opuntia	Pera espinosa, chumbera, higos de la India

692	Papaya	Melón papaya, mamón
693	Maracuyá	Parchita
694	Rambután	
695	Macupa	Pomagá
696	Chicle	Manilkara zapota
697	Zapote	
698	Tamarindo	Dátil de la India
699	Castañas de agua	Junco, dulce
700	Sandía	
701	Limón	
702	Melón	Melón verde
Nueces		
703	Anacardo	Anacardo, nuez de la India, castaña de cajú
704	Castanea sativa	Castaño
705	Cacahuete	
706	Cacahuete	tostado
707	Avellana	
708	Nuez de coco	
709	Nuez de cola	
710	Nuez de Macadamia	Nuez de arbusto
711	Almendras	dulce
712	Nuez de Brasil	
713	Nuez Pacana	
714	Pistacho	Almendras verdes, alfóncigo
715	Nuez	
Zumos y sirope		
716	Zumo de piña	en latas
717	Zumo de manzana	Mercancía
718	Zumo de naranja	Zumo de naranja, recién exprimido, zumo directo
719	Zumo de naranja	Zumo de naranja, sin azúcar, mercancía
720	Zumo de naranja	Concentrado de naranja
721	Zumo de pomelo	recién exprimido, zumo directo
722	Zumo de pomelo	Mercancía
723	Zumo de frambuesa	recién exprimido, zumo directo
724	Sirope de frambuesa	
725	Zumo de baya de saúco	Zumo directo
726	Néctar de grosellas	rojo, mercancía
727	Néctar de grosellas	negro, mercancía
728	Leche de coco	
729	Zumo de mandarina	recién exprimido, zumo directo
730	Zumo de maracuyá	fresco, zumo directo
731	Zumo de bayas de espino amarillo	
732	Zumo de cereza ácida	Zumo directo
733	Zumo de uva	Mercancía
734	Zumo de limón	recién exprimido, zumo directo
Mermeladas/jaleas		
735	Jalea de manzana	
736	Confitura de naranja	Confitura de naranja

ES

737	Confitura de albaricoque	
738	Confitura de zarzamora	
739	Confitura de fresa	
740	Mermelada de escaramujo	
741	Confitura de arándano	
742	Jalea de frambuesa	
743	Confitura de frambuesa	
744	Jalea de grosellas	roja
745	Confitura de grosellas	roja
746	Confitura de cereza	
747	Confitura de ciruela	Confitura de ciruela
748	Puré de ciruela	
749	Jalea de membrillo	
750	Confitura de membrillo	
Miel/azúcar/dulces		
751	Miel	Miel de flores
752	Crema de azúcar invertido	Miel artificial
753	Azúcar	Azúcar de caña, azúcar de remolacha
754	Azúcar de caña	de caña de azúcar, azúcar moreno
755	Azúcar de caña	de remolachas azucareras, azúcar moreno
756	Fondant	
757	Mazapán	
758	Crema de avellanas	
759	Crema de helado	
760	Helado de fruta	
Bebidas alcohólicas		
761	Cerveza sin alcohol	Cerveza "Schankbier", alemana
762	Cerveza "Nährbier"	
763	Cerveza "Pilsener Lagerbier"	cerveza normal, alemana
764	Cerveza	oscura
765	Cerveza	clara
766	Cerveza blanca	
767	Sidra	
768	Vino tinto	poca calidad
769	Vino tinto	mucha calidad
770	Cava	blanca, vino espumoso alemán
771	Vino blanco	calidad media
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Licor de huevos	
775	Cerveza "Kölsch"	
776	Vodka	
777	Ron	
778	Ron claro	32 vol.-%
Bebidas sin alcohol		
779	Bebidas de cola	
780	bebidas de malta	

ES

cacao/chocolate		
781	Cacao en polvo	desaceitado bajo
782	Chocolate	sin leche, mín. 40% masa de cacao
783	Chocolate	Chocolate con leche
Café/té		
784	Café	verde, café natural
785	Café	tostado
786	Polvo de extracto de café	Café instantáneo
787	Café de achicoria	
788	Té	Té negro
Levadura		
789	Levadura de panadero	prensada
790	Levadura de cerveza	seco
Ingredientes para condimentar		
791	Cubitos para sopa	
792	Vinagre	
793	Condimento "Maggi"	
794	Mostaza	
795	Salsa de rábano picante	
796	Salsa holandesa	
797	Mostaza	dulce
Mayonesa		
798	Mayonesa*	normal
799	Mayonesa de ensalada	50% grasa

Códigos propios		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		

ES

833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		

867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		

901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		

935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		

969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

Indice

Introduzione 38
Diritto d'autore 38
Limitazione di responsabilità 38
Uso conforme 38
Volume della fornitura / ispezione per eventuali danni di trasporto 39
Smaltimento della confezione 39
Elementi di comando. 40
Dati tecnici 41
Avvertenze 41
Sicurezza 41
Avvertenze di sicurezza di base 42
Uso delle pile. 43
Messa in funzione 44
Montaggio. 44
Uso 44
Misurazione dei cibi 44
Pesatura (funzione di taratura) 45
Visualizzazione dei valori alimentari ed energetici 45
Disattivazione della bilancia 46
Salvataggio della misurazione 46
Visualizzazione dei valori di misurazione addizionati. 47
Cancellazione dei valori di misurazione salvati 47
Salvare i propri codici 47
Pulizia e manutenzione 49
Guasti e possibili rimedi 49
Smaltimento 50
Garanzia e assistenza 51
Importatore. 51
Codici degli alimenti 52

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza.Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Tutti i diritti, nonché la riproduzione fotomeccanica, la copia e la diffusione tramite procedimenti particolari (ad es. elaborazione dei dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale, nonché le modifiche ai contenuti e le modifiche tecniche sono riservati.

Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche contenute nel presente manuale di istruzioni, i dati e le indicazioni relativi all'uso corrispondono allo stato più aggiornato al momento dell'invio in stampa e contengono le nostre esperienze e conoscenze più attuali.

I dati, le illustrazioni e le descrizioni contenute nel presente manuale di istruzioni non costituiscono una base valida per alcun tipo di rivendicazione.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni, dall'uso non conforme, dalle riparazioni non eseguite in modo professionale, dalle modifiche eseguite senza permesso o dall'impiego di pezzi di ricambio non omologati.

Uso conforme

Questo apparecchio è indicato solo per la pesatura di alimentari nonché per il controllo dell'alimentazione. È destinato esclusivamente all'uso privato.
Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali!

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

⚠ AVVISO

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.
- ► Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Sono escluse le rivendicazioni di qualsiasi genere in caso di danni derivanti da uso non conforme.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura / ispezione per eventuali danni di trasporto

⚠ AVVISO

Pericolo di soffocamento!

- ► Il materiale di imballaggio non dev'essere utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento!

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Bilancia da cucina con valori nutrizionali
- 1 x pila a bottone, 3V, CR2032
- Istruzioni per l'uso

AVVERTENZA

- ► Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ► In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. scheda di garanzia).

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, e pertanto sono riciclabili.

Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

AVVERTENZA

► Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

IT
MT

Elementi di comando

❶ Piatto di pesatura

❷ Vano pile

❸ Display

❹ Tasto M+
Per il salvataggio dei valori di misurazione confermare l'immissione

❺ Tasto MR
Per la visualizzazione dei valori di misurazione aggiunti
Virgola per i valori nutritivi salvati autonomamente

❻ Tasto MC
Per cancellare i valori misurati salvati o il codice alimento inserito

❼ Tasti numerici
Per l'immissione del codice alimento dei valori nutritivi

❽ Tasti di funzione:

ON/OFF TARE	Accensione e spegnimento / funzione tara (posizione zero)
BE	Unità pane
	Mostra la componente di carboidrati in grammi (g)
	Mostra la componente di grassi in grammi (g)
	Mostra la componente di proteine in grammi (g)
Chol	Mostra il contenuto di colesterolo in milligrammi (mg)
Code	indica il peso in grammi (g)/chilogrammi (kg) o once (oz)/libbre (lb) per il salvataggio dei propri alimenti
kcal kJ	Passaggio da unità kcal a kJ e viceversa

❾ Commutatore di unità
Per l'impostazione dell'unità desiderata (g/kg o oz/lb)

Dati tecnici

Alimentazione	1x pila a bottone CR2032 ⎓ 1 x 3 V Pile al litio
Carico max.	5 kg 11 lb : 0.4 oz
Carico min.	2 g 0.1 oz
Messaggi in passi di 1 g - / 0,05 oz	

Avvertenze

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze:

⚠ AVVISO

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.

Qualora sia impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a lesioni.

► Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

ATTENZIONE

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.

Qualora sia impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a danni materiali.

► Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza, per evitare danni materiali.

AVVERTENZA

► Un avviso contrassegna ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti indicazioni di sicurezza per l'uso dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può tuttavia comportare danni a persone e cose.

⚠ AVVISO

Non assumere mai medicine (ad es. somministrazione di insulina) solo sulla base dei valori alimentali della bilancia di analisi alimentare!

Confermare i valori consultando al riguardo ad es. letteratura sul tema. In tal modo si possono evitare possibili discrepanze dei valori nutritivi degli alimenti da quelle dei valori orientativi inseriti nell'apparecchio.

► In caso contrario si possono ottenere dosaggi errati dei farmaci! In caso di dubbi rivolgersi al medico!

Avvertenze di sicurezza di base

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

⚠ AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dall'età di 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate ovvero prive di esperienze e conoscenze in merito, qualora siano sorvegliati o siano stati adeguatamente istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i relativi rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguiti da bambini non sorvegliati.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo non conformepossono causare gravi pericoli per l'utente. In caso contrario, la garanzia decade.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

- I componenti guasti devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.

- Proteggere l'apparecchio dall'umidità e dalla penetrazione di liquidi.
- Non collocare alcun oggetto sulla bilancia quando non la si utilizza.
- Proteggere la bilancia dagli urti, dall'umidità, dalla polvere, dagli agenti chimici, da forti oscillazioni di temperatura e da fonti di calore troppo ravvicinate (forni, termosifoni).
- Non premere i tasti con violenza o con oggetti acuminati.
- Non esporre l'apparecchio a temperature troppo elevate o a forti campi elettromagnetici (ad es. cellulari).

AVVERTENZA

► La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; in caso contrario, in presenza di successivi danni, la garanzia non sarà ritenuta valida.

Uso delle pile

⚠ AVVISO

Pericolo derivante da uso non conforme!

Per l'uso sicuro delle pile, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

► Non gettare la pila nel fuoco.

► Non cortocircuitare la pila.

► Non tentare di ricaricare la pila.

► Controllare periodicamente la pila. L'acido fuoriuscito dalle pile può causare danni permanenti all'apparecchio. Esercitare particolare cautela in presenza di pila danneggiata o deteriorata. Pericolo di ustione chimica! Indossare guanti di protezione.

► Tenere i bambini lontani dalla pila. In caso di ingestione, consultare immediatamente un medico.

► Rimuovere la pila dall'apparecchio in caso di inutilizzo prolungato dello stesso.

Messa in funzione

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio. Rimuovere la pellicola protettiva dal display ❸.
- Aprire il vano pile ❷ sul lato inferiore della bilancia e rimuovere le striscette di plastica che si trovano fra le pile e i contatti. Richiudere il vano pile ❷ in modo da inserire udibilmente il coperchio del vano pile.
- La bilancia può visualizzare il peso in g (grammi)/kg (chilogrammi) oppure oz (once)/ lb (libbre). L'unità può essere impostata sul retro dell'apparecchio. Premere il commutatore di unità ❾ sul retro dell'apparecchio per passare tra le unità. In questo manuale verrà utilizzata come esempio sempre l'unità g (grammi).

Montaggio

Collocare la bilancia su una superficie piana e immobile. Una superficie immobile rappresenta la premessa per una misurazione corretta.

AVVERTENZA

► Questo apparecchio è provvisto di piedini in gomma antisdrucciolo. Poiché le superfici dei mobili sono costituite da diversi materiali e vengono trattate con i più svariati prodotti per la cura, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti che aggrediscono i piedini di gomma e li sciolgono. Collocare eventualmente un supporto antisdrucciolo sotto i piedini dell'apparecchio.

Uso

Misurazione dei cibi

1) Premere il tasto ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE] per accendere la bilancia. Inizialmente appare il display iniziale, quindi viene visualizzato automaticamente „0 g“.

ATTENZIONE

Il sovraccarico o un carico errato provocano danni irreparabili all'apparecchio.

► Non collocare mai più di 5000 g (11 lb) sul piatto di pesatura ❶.

► Non collocare oggetti o alimenti sul display ❸ o sui tasti.

2) Se si desidera pesare senza vassoio/contenitore, collocare il materiale da pesare sul piatto di pesatura ❶. Il peso verrà visualizzato. Se si desidera pesare il materiale in un vassoio / contenitore, collocare prima il vassoio / contenitore vuoto sul piatto di pesatura ❶. Premere il tasto ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. Il display ❸ visualizza 0 g. Collocare il materiale da pesare nel vassoio / contenitore. Il peso del materiale verrà visualizzato.

Pesatura (funzione di taratura)

Per pesare ulteriori quantità (ad es. farina e acqua per un impasto), si può riportare la bilancia a „0 g".

■ Se dopo la prima misurazione si desidera riportare la bilancia a „0 g" per misurare l'ingrediente successivo, premere il tasto ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. Il display ❸ mostra nuovamente „0 g" e „T" compare nel display ❸.

Visualizzazione dei valori alimentari ed energetici

1) Collocare il materiale da pesare sulla bilancia.
2) Cercare il codice relativo all'alimento da pesare dalla lista degli alimenti.
3) Inserire il codice a 3 cifre con l'aiuto dei tasti numerici ❼, ad es. 024. Il display ❸ mostra quindi il codice e il peso.

AVVERTENZA

► Se ci si è sbagliati nell'inserimento del codice, premere il tasto [MC C] ❻. Il codice viene cancellato. Reinserire quindi il codice.

4) Per richiamare i valori alimentari ed energetici, premere il tasto di funzione ❽. Il dato desiderato compare nel display ❸. Se non si premono ulteriori tasti, il display torna alla modalità di pesatura dopo circa 8 secondi, e il peso viene visualizzato. Se si desidera passare subito alla modalità di pesatura, premere il tasto [Code]. L'apparecchio visualizza il peso.

AVVERTENZA

► Premendo un tasto di funzione ❽ (fatta eccezione per [ON/OFF TARE], [Code]), sebbene non sia stato ancora inserito alcun codice, nel Display ❸ lampeggia "Code" per 3 volte. In tal caso inserire il codice desiderato.

AVVERTENZA

► A causa delle oscillazioni naturali dei valori energetici e alimentari, si possono ottenere solo dati orientativi.

IT
MT

Disattivazione della bilancia

Per spegnere la bilancia, premere per circa 3 secondi il tasto ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. La bilancia si spegne

oppure

attendere circa 60 secondi dall'ultimo uso. La bilancia si spegne automaticamente.

Salvataggio della misurazione

Si possono salvare tutti i valori visualizzati di un alimento. La bilancia aggiunge automaticamente i valori di ogni misurazione salvata. Così ad esempio si possono salvare tutti gli alimenti consumati in un determinato giorno e richiamarli alla fine della giornata. I valori restano salvati anche se si spegne la bilancia o si sostituiscono le pile.

La misurazione è stata precedentemente eseguita e il codice è stato inserito.

1) Premere il tasto di memoria [M+ ↵] ❹, per salvare la misurazione. Nel display ❸ compare „M“, la posizione di memoria (ad es. 01) e il peso. M01 (o la posizione di memoria occupata per ultima) compare quindi costantemente nel display ❸.

AVVERTENZA

► Se si preme il tasto di memoria [M+ ↵] ❹ senza aver prima inserito un codice, il messaggio „Code“ lampeggia 3 volte nel display ❸. Reinserire quindi il codice.

2) Se si desidera salvare la misurazione seguente, premere nuovamente il tasto di memoria [M+ ↵] ❹. Nel display ❸ compare la posizione di memoria successiva (ad es. M02).

3) Per eseguire ulteriori misurazioni, ripetere i passi precedentemente descritti.

AVVERTENZA

► Si possono salvare fino a 99 misurazioni (M99). Se la memoria è piena, non è possibile salvare ulteriori misurazioni. In tal caso cancellare i dati salvati: premere il tasto [MC C] ❻ fino alla scomparsa del messaggio M99 (o del numero della posizione di memoria utilizzata per ultima).

► Se si raggiunge il limite massimo del valore alimentare durante un salvataggio, nel display ❸ lampeggia il messaggio "M" e non si potrà aggiungere alcuna misurazione successiva.

Visualizzazione dei valori di misurazione addizionati

I valori di misurazione addizionati si possono richiamare in qualsiasi momento, ad es. quotidianamente.

1) Premere il tasto MR ❺.

Nel display ❸ compaiono le cifre dell'addizione, il numero delle posizioni di memoria occupate e il valore di misurazione aggiunto.

2) Con l'ausilio dei tasti di funzione ❽ (fatta eccezione per ON/OFF/TARE ON/OFF TARE) scegliere fra i valori di alimentazione ed energia.

AVVERTENZA

► Se la somma del valore energetico supera i 199999 kJ, o se si supera un altro valore alimentare o energetico, il display ❸ visualizza "E- - - -" .

Se non si preme alcun altro tasto per circa 8 secondi, la bilancia torna nuovamente alla modalità di pesatura.

AVVERTENZA

► Se si preme il tasto MR ❺ senza aver salvato alcun valore di misurazione, nel display ❸ compare il messaggio "NULL".

Cancellazione dei valori di misurazione salvati

Se si desiderano cancellare i valori di misurazione salvati, premere il tasto MC C ❻ fino alla cancellazione del messaggio della posizione di memoria occupata per ultima.

Salvare i propri codici

Si possono salvare i propri alimenti e relativi valori nutritivi in 200 posizioni di memoria, attribuendo loro un codice (codice 800 - 999). I valori inseriti autonomamente si riferiscono a 100 g del rispettivo alimento.
I valori nutritivi degli alimenti sono riportati sulle rispettive condizioni o nella letteratura specializzata.

Procedere come segue:

1) premere il tasto ON/OFF/TARE ON/OFF TARE per accendere la bilancia. Inizialmente appare il display iniziale, quindi viene visualizzato automaticamente “0 g”.
2) Premere il tasto Code per ca. 3 secondi, fino alla comparsa nel display ❸ di “Code 0”.
3) Inserire il codice desiderato con un numero compreso fra 800 e 999 e confermare con il tasto M+ ↵ ❹.

IT
MT

4) Inserire quindi i valori nutritivi dell'alimento:

INDICAZIONE

► Si possono inserire i seguenti valori massimi:

kcal Kilocalorie	0 - 65534
Kj Kilojoule	0 - 65534
Chol Colesterolo	0,0 - 6553,4
BE Unità pane	0,0 - 655,34
Carboidrati	0,0 - 6553,4
Lipidi	0,0 - 6553,4
Proteine	0,0 - 6553,4

- Inizialmente lampeggia il messaggio kcal: inserire le kilocalorie e confermare l'immissione con il tasto M+ ❹.
- lampeggia il messaggio Kj: inserire i kilojoule e confermare l'immissione con il tasto M+ ❹.
- lampeggia il messaggio Chol: inserire i kilojoule e confermare l'immissione con il tasto M+ ❹.
- lampeggia il messaggio BE: inserire le unità pane e confermare l'immissione con il tasto M+ ❹.
  Le unità pane possono essere ottenute dal valore dei carboidrati: Dividere il valore dei carboidrati per "12".
- lampeggia il messaggio : inserire la percentuale di carboidrati in grammi confermare l'immissione con il tasto M+ ❹.
- il display lampeggia : inserire la percentuale di lipidi in grammi confermare l'immissione con il tasto M+ ❹.
- lampeggia il messaggio : inserire il contenuto di proteine in grammi confermare l'immissione con il tasto M+ ❹.

Nel display compare "done" e l'alimento viene salvato con il codice selezionato con tutti i valori nutritivi.

5) Ripetere i passaggi 3) - 4) se si desiderano inserire ulteriori codici. Premere il tasto Code se si desidera concludere il procedimento di salvataggio.

6) Riportare l'alimento nel rispettivo campo della tabella di alimenti del presente manuale di istruzioni.

INDICAZIONE

► Si può anche sovrascrivere il codice appena salvato, reinserendo il codice e salvando il nuovo valore nutritivo con tale codice.

Pulizia e manutenzione

ATTENZIONE

Impedire la penetrazione di liquidi nella bilancia!

Ciò provoca danni irreparabili all'apparecchio.

Non utilizzare abrasivi o solventi.

Essi possono danneggiare la superficie dell'apparecchio.

- Pulire la bilancia con un panno leggermente inumidito con soluzione detergente delicata.
- Pulire il display ❸ solo con un panno leggermente inumidito e asciugarlo con un panno privo di pelucchi.
- Per la pulizia, rimuovere cautamente il piatto della bilancia ❶, sollevandolo verticalmente verso l'alto. Pulire il piatto della bilancia ❶ con una soluzione saponosa delicata. Asciugare il piatto di pesatura ❶ prima di ricollocarlo sulla bilancia e premere saldamente.

Guasti e possibili rimedi

In questo capitolo sono riportate importanti informazioni per localizzare ed eliminare i guasti. Rispettare le indicazioni per evitare pericoli e danneggiamenti.

⚠ AVVISO

Rispettare le seguenti indicazioni di sicurezza per evitare pericoli e danni materiali:

► Le riparazioni agli apparecchi elettrici devono essere eseguite solo da personale specializzato addestrato dal produttore. Le riparazioni non eseguite a regola d'arte possono causare gravi pericoli per l'utente e danni all'apparecchio.

La seguente tabella è di ausilio nella localizzazione ed eliminazione dei guasti minori:

Display	Possibile causa	Rimedio
Nel display ❸ viene visualizzato „L0“ e compare il simbolo di una pila.	La pila è scarica.	Sostituire la pila.
Nessun messaggio nel display ❸.	La pila è completamente scarica. Non è stata rimossa la striscia di plastica nel vano pile ❷.	Sostituire la pila. Rimuovere la striscia di plastica dal vano pile ❷.
Nel display ❸ compare „0 - Ld“.	È stato superato il peso massimo consentito di 5 kg/ 11lb.	Rimuovere un po' di peso dalla bilancia.
Nel display ❸ compare „NULL“ se si desiderano richiamare i valori salvati.	Non è stato salvato alcun valore. La memoria è vuota.	Salvare prima i valori di misurazione.

AVVERTENZA

► Se non si riesce a risolvere il problema con le istruzioni precedentemente riportate, rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio

Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU.

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Smaltimento delle pile / accumulatori

Pile e/o accumulatori non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Ogni utenteè obbligato per legge a consegnare pile/accumulatori usati presso gli appositi centri di raccolta della propria città o del proprio quartiere, o presso i punti vendita. Questo obbligo è finalizzato allo smaltimento ecologico delle pile e/o degli accumulatori. Restituire le pile/gli accumulatori solo se scarichi.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonica con il centro assistenza più vicino. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

AVVERTENZA

► La prestazione della garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, a parti soggette a usura o a parti fragili, come ad es. interruttori o accumulatori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza della garanzia sono a pagamento.

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 93144

(MT) **Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 93144

Raggiungibilità della hotline: dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Codici degli alimenti

IT
MT

INDICAZIONE

► A causa dell'insufficienza dei risultati degli studi e delle composizioni discrepanti degli alimenti con grassi animali di diversa origine, i valori di colesterolo per alcuni prodotti a base di carne non sono stati inseriti nella bilancia e vengono visualizzati con "- -". Questi alimenti sono contrassegnati con *.
Ottenere i valori del colesterolo dai dati del produttore.

Latte		
000	Latte di bufala*	
001	Latte di asina*	
002	Latte umano	Latte materno
003	Latte umano di pretransizione*	Secondo-terzo giorno dopo il parto
004	Latte umano di transizione	Latte di transizione dal sesto al decimo giorno dopo il parto
005	Latte di cammella*	
006	Latte di mucca	Latte intero (latte crudo, latte crudo certificato)
007	Latte di mucca	Latte alimentare min. 3,5% lipidi
008	Latte di mucca	magro min. 1,5%, max. 1,8% di grasso
009	Latte di mucca	Latte magro (latte scremato)
010	Latte di mucca	UHT
011	Latte di mucca	Latte sterilizzato
012	Latte di pecora*	
013	Latte di cavalla*	
014	Latte di capra	
Prodotti caseari		
015	Latte condensato	min. 7,5 % grassi
016	Latte condensato	min. 10 % grassi
017	Latte condensato	zuccherato
018	Latte magro condensato	zuccherato
019	Latte intero in polvere	Polvere di latte intero
020	Latte magro in polvere	Polvere di latte magro
021	Panna	Crema per caffè, panna per caffè, min. 10% grassi
022	Panna	Panna liquida da montare, crema di latte da montare min. 30% lipidi
023	Panna, acida	Panna acida
024	Latticello	
025	Latticello in polvere	Polvere di latticello
026	Siero di latte	dolce
027	Siero di latte essiccato	Polvere di siero di latte
028	Yogurt	min. 3,5 % grasso
029	Yogurt	magro min. 1,5%, max. 1,8% di grasso
030	Yogurt	magro max. 0,3% di grasso
031	Yogurt alla frutta	intero
032	Yogurt alla frutta	magro
033	Yogurt alla frutta	magro
034	Kefir	

Formaggio/Quark		
035	Formaggio dell'Appenzello	20% grassi sost. s.
036	Formaggio dell'Appenzello	50% grassi sost. s.
037	Formaggio Bel Paese	
038	Formaggio Brie	Formaggio Brie 50% grassi sost. s.
039	Formaggio a pasta molle	50% grassi sost. s.
040	Formaggio Camembert	30% grassi sost. s.
041	Formaggio Camembert	40% grassi sost. s.
042	Formaggio Camembert	45% grassi sost. s.
043	Formaggio Camembert	50% grassi sost. s.
044	Formaggio Camembert	60% grassi sost. s.
045	Formaggio Chester	Formaggio Cheddar 50% di grasso m. s.
046	Formaggio fresco a fiocchi	Formaggio fresco
047	Formaggio Edamer	30% grassi sost. s.
048	Formaggio Edamer	40% grassi sost. s.
049	Formaggio Edamer	45% grassi sost. s.
050	Formaggio tipo gorgonzola	50% grassi sost. s.
051	Formaggio Emmentaler	45% grassi sost. s.
052	Formaggio feta	45% grassi sost. s.
053	Formaggio fresco	Panna da cucina 50% grassi sost. s.
054	Formaggio fresco	min. 60%, max. 85% grassi sost. s.
055	Formaggio Gorgonzola	
056	Formaggio Gouda	45% grassi sost. s.
057	Formaggio Greyerzer	Formaggio Gruviera
058	Formaggio Limburger	20% grassi sost. s.
059	Formaggio Limburger	40% grassi sost. s.
060	Mozzarella	
061	Formaggio Münster	45% grassi sost. s.
062	Formaggio Münster	50% grassi sost. s.
063	Parmigiano	36,6% grassi sost. s.
064	Provolone	
065	Ricotta	
066	Formaggio Romadur	20% grassi sost. s.
067	Formaggio Romadur	30% grassi sost. s.
068	Formaggio Romadur	40% grassi sost. s.
069	Formaggio Romadur	45% grassi sost. s.
070	Formaggio Romadur	50% grassi sost. s.
071	Formaggio Roquefort*	
072	Formaggio da latte acido	Formaggio Harzer, Mainzer, Handkäse, Stangenkäse max. 10% grassi sost. s.

073	Cagliata	10% grassi sost. s.
074	Cagliata	20% grassi sost. s.
075	Cagliata	40% grassi sost. s. Cagliata alla panna
076	Formaggio fondente	45% grassi sost. s.
077	Formaggio fondente*	60% grassi sost. s. Crema di formaggio
078	Formaggio Quark	magro
079	Formaggio Quark	20% grassi sost. s.
080	Formaggio Quark	40% grassi sost. s. Formaggio Quark con panna
081	Formaggio Tilsiter	30% grassi sost. s.
082	Formaggio Tilsiter	45% grassi sost. s.
Uova		
083	Uovo di anatra*	Contenuto totale
084	Pollame	Contenuto totale
085	Tuorlo d'uovo	Tuorlo d'uovo liquido
086	Albume d'uovo	Albume d'uovo liquido, trasparente
087	Pollame	Contenuto totale, secco, uovo intero essiccato
088	Tuorlo d'uovo	secco, tuorlo d'uovo essiccato
089	Albume d'uovo	secco, albume essiccato
Grassi		
090	Olio di pesce-cane	Burro di panna e burro di panna acida
091	Burro chiarificato	
092	Grasso di oca*	
093	Olio di argan*	
094	Sego di montone	Grasso di montone, non sciolto
095	Olio di aringhe	
096	Grasso di pollo	
097	Olio di nocciola*	
098	Sego bovino	
099	Strutto di maiale	
100	Olio di semi di cotone	Olio di semi di cotone, raffinato
101	Olio di arachidi	Olio di arachidi, raffinato
102	Grasso di illipe	
103	Burro di cacao	
104	Grasso di cacao	raffinato
105	Olio di semi di zucca	
106	Olio di lino	
107	Olio di germe di mais	Olio di mais, raffinato
108	Olio di papavero	
109	Olio di oliva	
110	Olio di cuori di palma	raffinato
111	Olio di palma	
112	Olio di colza	Olio di colza, raffinato
113	Olio di cartamo	Olio di cardi, raffinato
114	Olio di sesamo	raffinato
115	Burro di karitè	Burro di karitè
116	Olio di soia	raffinato
117	Olio di semi di girasole	raffinato
118	Olio di vinaccioli	

119	Olio di noce	
120	Olio di germe di grano	
121	Pasta di arachidi	Burro di arachidi
122	Burro sgrassato	da burro comune
123	Margarina	Margarina standard
124	Margarina	Margarina vegetale
125	Margarina	Margarina dietetica
126	Margarina	Margarina sgrassata
Carne		
127	Carne di montone	Muscolo, filetto
128	Carne di montone*	Petto
129	Carne di montone*	Spalla
130	Carne di montone	Cosciotto, coscia
131	Carne di montone*	Cotoletta
132	Carne di montone*	Lombo
133	Cuore di montone	
134	Cervello di montone	
135	Fegato di montone	
136	Polmone di montone	
137	Milza di montone*	
138	Rene di montone	
139	Lingua di montone	
140	Carne di agnello	Solo muscolo
141	Carne di agnello	Tessuto grasso intermuscolare
142	Carne di agnello	Tessuto grasso subcutaneo
143	Carne di agnello	Petto
144	Carne di agnello	Lombi disossati
145	Carne di agnello	Cotoletta con strato di grasso
146	Carne di agnello	Capocollo
147	Carne di agnello	Noce
148	Carne di agnello	Controgirello, disossato/a
149	Carne di agnello	Lombata senza strato di grasso
150	Carne di agnello	Spalla disossato/a
151	Carne di agnello	Controgirello disossato/a
152	Carne di vitello	Solo muscolo
153	Carne di vitello	Petto
154	Carne di vitello	Spalla
155	Carne di vitello	Filetto
156	Carne di vitello	Collo, capocollo con osso
157	Carne di vitello	Stinco con osso
158	Carne di vitello	Cosciotto, coscia con osso
159	Carne di vitello	Lombo di vitello, bistecca di lombo con osso
160	Animella di vitello*	Timo (animelle)
161	Trippa di vitello*	Intestini di vitello, trippa
162	Cuore di vitello*	
163	Cervello di vitello	

164	Fegato di vitello	
165	Polmone di vitello*	
166	Milza di vitello*	
167	Rene di vitello	
168	Lingua di vitello*	
169	Carne bovina	Solo muscolo
170	Carne bovina	Tessuto grasso intermuscolare
171	Carne bovina	Tessuto grasso subcutaneo
172	Carne bovina	Petto, parte centrale
173	Carne bovina	Spalla
174	Carne bovina	Filetto
175	Carne bovina	Sottospalla, arrosto
176	Carne bovina	Lombi, pezzo della coda
177	Carne bovina	Coppa, pezzo della lingua, collo
178	Carne bovina	Controgirello
179	Carne bovina	Roastbeef, lombo
180	Carne bovina	Girello
181	Sangue di manzo	
182	Cuore di manzo	
183	Fegato di manzo	
184	Polmone di manzo	
185	Milza di manzo*	
186	Rene di manzo	
187	Lingua di manzo	
188	Carne di maiale	Solo muscolo
189	Carne di maiale	Tessuto grasso intermuscolare
190	Carne di maiale	Tessuto grasso subcutaneo
191	Carne di maiale	Ventre
192	Carne di maiale	Spalla con cotica, spalla
193	Carne di maiale	Filetto
194	Carne di maiale	Stinco posteriore
195	Carne di maiale	Coppa, capocollo
196	Carne di maiale	Costoletta con ossa
197	Carne di maiale	Controgirello, carne per cotoletta
198	Lardo di maiale*	Lardo dorsale, fresco
199	Sangue di maiale	
200	Cuore di maiale	
201	Cervello di maiale	
202	Fegato di maiale	
203	Polmone di maiale	
204	Milza di maiale*	
205	Reni di maiale	
206	Lingua di maiale	
207	Carne di coniglio	Taglio con osso
208	Carne di cavallo*	Taglio
209	Carne di pecora	Taglio
210	Carne di pecora	Lombo, muscolo
Prodotti a base di carne (esclusa la salsiccia)		
211	Carne secca dei Grigioni*	Carne secca
212	Carne in gelatina*	americana
213	Carne in gelatina*	tedesca
214	Estratto di carne*	

215	Carne per la colazione*	
216	Gelatina	Gelatina alimentare
217	Carne tritata di manzo*	
218	Carne di manzo*	in scatola
219	Carne macinata*	Carne alla tartara
220	Carne di maiale*	in scatola, carne di maiale nel proprio brodo
221	Carne di maiale	in scatola, carne cotta nello strutto
222	Carne di maiale*	Carne di maiale stile Kasseler
223	Carne tritata di maiale*	
224	Prosciutto di maiale	cotto, prosciutto cotto
225	Prosciutto di maiale*	in scatola
226	Pancetta di maiale*	affumicato
227	Lardo di maiale*	Strisce di pancetta per la colazione
Salsiccia		
228	Cabanossi	
229	Salsiccia campagnola*	polacca
230	Prosciutto cotto*	
231	Affettati*	
232	Salsiccia di carne magra*	
233	Cervellata*	
234	Salsicce in scatola*	Insaccati scottati
235	Pasticcio di carne in cassetta*	Pasticcio di carne
236	Insaccato*	
237	Salsiccetta di Francoforte	
238	Salsiccia gialla*	Cervellata
239	Salsiccia tipo Göttinger*	Salame cotto affumicato
240	Salsiccia di maiale cotta*	
241	Salsiccia di vitello*	
242	Pasticcio di carne*	
243	Salsiccia di fegato di vitello*	
244	Varietà di salsicciotto tedesco*	
245	Specialità di salsiccia Landjäger*	
246	Paté di fegato*	
247	Pasticcio di fegato*	macinato grosso
248	Pasticcio di fegato*	stile casalingo
249	Insaccato di fegato*	
250	Salsiccia di Lione*	
251	Salsiccia tipica Mettwurst*	Salsiccia Braunschweiger Mettwurst
252	Salsiccia tipica Mettwurst*	macinato grosso
253	Mortadella*	
254	Salsiccia bianca di Monaco di Baviera*	
255	Salsiccione*	
256	Soppressata di testa*	Insaccato

IT
MT

257	Salsiccia di vari tipi di carne, rossa*	Soppressata, rossa
258	Salsiccia di vari tipi di carne, bianca*	Soppressata, bianca
259	Salsiccia tipo Regensburger*	
260	Salsiccia rossa*	Sanguinaccio
261	Salsiccia rossa*	Stile Thüringer
262	Salame*	tedesco
263	Salsiccia tedesca Schinkenwurst*	macinata fine
264	Salsiccia di maiale*	
265	Salsiccette viennesi*	
266	Salsiccia a base di lingua*	
Selvaggina		
267	Lepre	Taglio
268	Carne di cervo	Taglio
269	Carne di capriolo*	Cosciotto, coscia
270	Carne di capriolo*	Lombata
271	Carne di cinghiale	Taglio
Pollame		
272	Anatra	Taglio
273	Fagiano*	Taglio, con pelle, disossato/a
274	Oca	Taglio
275	Pollo	Pollo arrosto, media
276	Pollo*	Pollo per brodo, taglio
277	Pollo	Petto con pelle
278	Pollo	Coscia con pelle, disossato/a
279	Pollo	Cuore
280	Pollo	Fegato
281	Colomba	Taglio, con pelle e ossa
282	Tacchino	animale adulto, media, con pelle
283	Tacchino*	Animale giovane, taglio, con pelle
284	Tacchino	Petto senza pelle
285	Tacchino	Cosciotto, coscia senza pelle e ossa
286	Quaglia*	Taglio senza pelle e ossa
Pesce (di acqua salata)		
287	Pescatrice	Rana pescatrice
288	Molva blu*	
289	Sgombro*	
290	Orata	Orata
291	Squalo	Pescecane
292	Passera di mare	
293	Pesce ratto*	
294	Halibut	Halibut bianco
295	Halibut nero*	Halibut della Groenlandia
296	Aringa	Atlantico
297	Aringa	Aringa del Baltico
298	Latte di aringa*	Gonadi, maschili
299	Uova di aringa*	Gonadi, femminili

300	Pesce S. Pietro*	Pesce S. Pietro
301	Merluzzo	Merluzzo
302	Pesce gatto	Cobite comune
303	Sogliola limanda*	
304	Pollack, merluzzo giallo	Salmone
305	Molva*	
306	Limanda*	
307	Brosmio	Brosme
308	Sgombro	
309	Cefalo calamita	
310	Triglia*	
311	Razza*	
312	Sebastes	Acerina
313	Sogliola	Cinoglossa
314	Sardella*	
315	Sardina*	
316	Molluschi	
317	Passera di mare	
318	Pescespada	
319	Nasello*	Europa
320	Salmone dell'Alaska*	
321	Sogliola	
322	Spratto*	
323	Rombo	
324	Sperlano	
325	Sgombro reale*	Sugarello
326	Storione*	
327	Tonno*	
Pesce (di acqua dolce)		
328	Anguilla	
329	Pesce persico	Pesce persico
330	Scardone*	Abramide
331	Trota	Trota di ruscello, trota arcobaleno
332	Luccio	
333	Carpa	
334	Salmone	
335	Coregone*	Coregone
336	Tinca*	
337	Siluro	Siluro
338	Luccioperca*	
Molluschi		
339	Ostrica	
340	Gambero	Gambero grigio
341	Astice	
342	Granchio	Granchio di fiume
343	Krill*	Antartide
344	Aragosta	
345	Cozza	Cozza
346	Pellegrina	Pettine
347	Orecchia di mare*	Abalone
348	Tartaruga*	
349	Nacchera	Vongola
350	Seppia	
351	Lumaca delle vigne*	
Prodotti a base di pesce		
352	Anguilla*	affumicato/a
353	Aringa arrosto	
354	Aringa affumicata	
355	Passera di mare*	affumicato/a

356	Halibut nero*	affumicato/a
357	Aringa*	in gelatina
358	Aringa*	marinato/a, aringa alla Bismarck
359	Pesce gatto*	Cobite comune, affumicato
360	Caviale	Caviale autentico di storione
361	Succedaneo del caviale*	Caviale tedesco
362	Baccalà*	
363	Polpa di granchio*	in scatola
364	Salmone*	Salmone, in scatola
365	Salmone*	Salmone, in olio
366	Sgombro*	affumicato/a
367	Aringa Matjes*	
368	Sebastes*	affumicato/a
369	Aringa salata*	
370	Sardine	in olio
371	Molluschi*	affumicato/a
372	Schillerlocken*	
373	Anguilla di mare*	parti affumicate dello squalo
374	Merlano nero*	affumicato/a
375	Merlano nero*	in olio, succedaneo del salmone
376	Spratto*	affumicato/a
377	Stoccafisso*	
378	Tonno	in olio
379	Bastoncini di pesce	

Cereali		
Cereali e farina		
380	Amaranto	Coda di volpe, seme
381	Grano saraceno	Grano sbramato
382	Semola di grano saraceno	
383	Farina di grano saraceno	Farina di grano integrale
384	Spelta	Grano intero sbucciato
385	Farina di farro	Tipo 630
386	Farina di farro	Farina di grano integrale
387	Orzo	Grano intero sbucciato
388	Orzo mondato	
389	Tritello di orzo	
390	Spelta	Spelta, farro
391	Farina di spelta	
392	Avena	Grano intero sbucciato
393	Fiocchi d'avena	
394	Tritello d'avena	
395	Farina d'avena	
396	Miglio	Grano sbramato
397	Mais	Grano intero
398	Fiocchi di mais per la colazione	Fiocchi di mais, non zuccherati
399	Farina di mais	
400	Quinoa	Quinoa
401	Riso	non lucidato/a
402	Riso	lucidato
403	Riso	lucidato, cotto, sgocciolato sgocciolato
404	Farina di riso	

405	Segale	Grano intero
406	Farina di segale	Tipo 815
407	Farina di segale	Tipo 997
408	Farina di segale	Tipo 1150
409	Farina di segale	Tipo 1370
410	Cruschello di segale	Tipo 1800
411	Sorgo	Sorgo
412	Triticale	
413	Frumento	Grano intero
414	Semola di grano duro	
415	Farina di frumento	Tipo 405
416	Farina di frumento	Tipo 550
417	Farina di frumento	Tipo 630
418	Farina di frumento	Tipo 812
419	Farina di frumento	Tipo 1050
420	Farina di frumento	Tipo 1700
421	Germe di grano	
422	Crusca di frumento	Crusca alimentare
423	Impanatura	
Pane e panini		
424	Panini	Panini
425	Pane Graham	Pane di cruschello di frumento
426	Cracker	
427	Pane di segale	
428	Pane di segale	
429	Pane misto di segale	
430	Pane misto di segale	con crusca di frumento
431	Pane integrale di segale	
432	Pane di farina di frumento	Pane bianco
433	Pane di farina di frumento mista	
434	Pane a cassetta di frumento	
435	Pane integrale di frumento	
Pasticceria/pasta		
436	Pasta all'uovo	Pasta, maccheroni, spaghetti ecc.
437	Pasta all'uovo	Pasta, cotta, sgocciolata
438	Biscotti secchi	Biscotto al burro, biscotto secco
439	Salatini	Salatini, come prodotto di pasticceria secca
440	Panettone tedesco	Panettone di Natale, al rum, all'arancia, al caffè, ecc.
441	Fondo di torta	
442	Fette biscottate	senza uova
443	Torta al burro	Impasto lievitato
444	Torta di ricotta/ formaggio fresco	di pasta frolla
445	Pasta sfoglia	Prodotto grezzo/ crudo
446	Pasticceria salata al formaggio	

IT
MT

Amidi		
447	Amido di patate	
448	Amido di mais	
449	Amido di riso	
450	Amido di tapioca	
451	Amido di frumento	
452	Preparato in polvere per budino	
Verdure		
Tuberi e radici		
453	Patata dolce	Patata dolce
454	Cassava	Tubero, manioca, tapioca
455	Finocchio	Tubero
456	Patata	
457	Patata	cotto, con buccia
458	Patata	al forno, con la buccia
459	Fiocchi di patate	Purè di patate, prodotto secco
460	Gnocchi di patate	Gnocchi di patate, cotti, prodotto secco
461	Gnocchi di patate	Gnocchi di patate, crudi, prodotto secco
462	Crocché di patate	Prodotto secco
463	Frittelle di patate	Frittella di patate, prodotto secco
464	Fette di patate	Patatine, fritte in olio, salate
465	Bastoncini di patate	Patatine a bastoncini, fritte in olio, salate
466	Minestra di patate	Prodotto secco
467	Patate fritte	Pronto per il consumo, senza sale
468	Cavolo rapa	
469	Cavolo rapa	Navone
470	Cren	
471	Carotina	Carota
472	Carotina	cotto, sgocciolato
473	Carotina	secco/a
474	Carotina	in scatola
475	Succo di carote	Succo di carote
476	Pastinaca	
477	Prezzemolo	Radice di prezzemolo
478	Ravanello	
479	Rafano	
480	Barbabietola rossa	Barbabietola rossa
481	Succo di barbabietola rossa	
482	Scorzonera	
483	Scorzonera	cotta, sgocciolata
484	Sedano	Tubero
485	Taro	Taro
486	Topinambur	Topinambur
487	Rapa bianca	Rapa
488	Radice di igname	Tubero
Cavolo, germogli, altre verdure		
489	Carciofo	
490	Germogli di bambù	
491	Sedano	
492	Cavolfiore	

493	Cavolfiore	cotto, sgocciolato
494	Broccoli	
495	Broccoli	cotti, sgocciolati
496	Crescione d'acqua	
497	Cicoria	
498	Cavolo verza	
499	Indivia	Scarola
500	Germogli di piselli	
501	Insalata di campo	Raperonzolo
502	Finocchio	Foglia, finocchio bolognese
503	Crescione	
504	Cavolo riccio	Cavolo nero
505	Aglio	
506	Insalata cappuccio	
507	Germogli di lenticchie	
508	Foglie di dente di leone	
509	Bietola	
510	Germogli di soia	Germogli di soia
511	Prezzemolo	Foglia
512	Porro	Porro
513	Portulaca	
514	Rabarbaro	
515	Cavoletti di Bruxelles	
516	Cavoletti di Bruxelles	cotti, sgocciolati
517	Cavolo rosso	Cavolo rosso
518	Crauti	sgocciolati
519	Erba cipollina	
520	Germogli di soia	
521	Asparago	
522	Asparago	cotti, sgocciolati
523	Asparago	in scatola
524	Spinaci	
525	Spinaci	cotti, sgocciolati
526	Spinaci	in scatola
527	Succo di spinaci	
528	Cavolo bianco	Cavolo bianco
529	Verza	Cavolo cappuccio
530	Cipolla	
531	Cipolla	secco/a
Ortaggi		
532	Melanzana	Melanzana
533	Fagioli	Fagiolini, verdi
534	Fagioli	Fagiolini, verdi, in scatola
535	Fagioli	Fagiolini, verdi, essiccati
536	Cetriolo	
537	Cetriolo	Cetrioli salati, cetrioli salati con aneto, lattofermentati
538	Zucca	
539	Peperoncini	Peperone
540	Zucchina	
541	Pomodoro	
542	Pomodori	in scatola
543	Concentrato di pomodoro	
544	Succo di pomodoro	Prodotto commerciale
545	Zucchina	Zucca estiva
546	Mais dolce	Mais da tavola

Erbe selvatiche/verdure selvatiche		
547	Crescione	Foglia, crescione
548	Aglio orsino	Foglia
549	Piantaggine	Foglia
550	Galinsoga	pelosa, punte dei germogli
551	Ortica	Foglia
552	Bietolone rosso	Foglia
553	Erba girardina	Foglia, piede di capra
554	Bardana	Foglia
555	Edera terrestre	Foglia
556	Farinello buon-enrico	Foglia
557	Vero cumino	Foglia
558	Vero cumino	Radice
559	Malva selvatica	Foglia
560	Rucola	
561	Acetosella	Foglia
562	Piantaggine	Foglia
563	Lamio bianco	Foglia
564	Centocchio comune	Foglia
565	Barba di becco	Foglia
566	Poligono di campo	Foglia
Leguminose/semi oleosi		
567	Fagiolo con l'occhio	Fagiolo dall'occhio, seme, secco
568	Fagiolo	Fagiolo, seme, bianco, secco
569	Fagioli	Semente, morbida, cotta
570	Pisello	Baccello e seme, verde
571	Piselli	Seme, verde, cotto, sgocciolato
572	Piselli	Seme, verde, in scatola
573	Pisello	Semente, secca
574	Fagiolo di Goa	Fagiolo alato, Manila., seme, secco
575	Cece	Seme, verde
576	Cece	Semente, secca
577	Lino	Semi di lino
578	Fava	Fagiolo di Lima, seme, secco
579	Lenticchia	Semente, secca
580	Lenticchie	Semente, cotta
581	Papavero	Semente, secca
582	Fagiolo mungo	Semente, secca
583	Sesamo	Semente, secca
584	Fagioli di soia	Semente, secca
585	Farina di soia	Intero
586	Latte di soia	
587	Girasole	Semente, secca
588	Farina di semi di girasole	
589	Pisello del tropico	Pisello arboreo, semi, secchi
590	Tofu	
591	Vigna mungo	Fagiolo mungo, seme, secco
Funghi		
592	Fungo ostrica	Fungo orecchione
593	Porcinello grigio	
594	Porcino giallo	
595	Champignon	Funghi champignon coltivati
596	Champignon	in scatola
597	Chiodino	
598	Morchella	Morchella da tavola

599	Finferlo	Gallinaccio
600	Finferli	in scatola
601	Finferlo	secchi
602	Lattario	
603	Boleto rosso	
604	Porcino	
605	Porcino	secchi
606	Tartufo	
Frutti		
Frutta a semi		
607	Mela	
608	Mela	secco/a
609	Purea di mele	
610	Pera	
611	Pere	in scatola
612	Cotogna	
Frutta con seme		
613	Albicocca	
614	Albicocca	secco/a
615	Albicocca	in scatola
616	Ciliegia	amarena
617	Ciliegia	dolce
618	Ciliegie	dolce, in scatola
619	Mirabella	
620	Pesca	
621	Pesca	secca
622	Pesca	in scatola
623	Prugna	
624	Prugna	secca
625	Prugne	in scatola
626	Prugna gialla	

Frutti di bosco/bacche		
627	Boysenberry (ibrido mora-lampone)	
628	Mora	
629	Fragola	
630	Fragole	in scatola
631	Mirtillo	Mirtillo
632	Mirtilli	in scatola
633	Mirtilli	Conserva di vari tipi di mirtillo in barattolo, senza aggiunta di zucchero
634	Lampone	
635	Lamponi	in scatola
636	Ribes	rosso/a
637	Ribes	nero
638	Ribes	bianco
639	Mirtillo palustre	Camemoro
640	Ossicocco	Mirtillo rosso
641	Mirtilli rossi	in scatola
642	Mirtilli rossi	in scatola, senza aggiunta di zucchero, scottati
643	Uva spina	
644	Uva	Acino d'uva
645	Uva	Acino d'uva, secco, uva passa
646	Sorba	Sorba, dolce
647	Bacca di rosa canina	
648	Bacca di sambuco	nero
649	Corniola	Corniola
650	Bacca di olivello spinoso	
651	Prugnola	Prugnola

Frutta esotica		
652	Acerola	Acerola
653	Sapindo	Frutto e seme del sapindo
654	Ananas	
655	Ananas	in scatola
656	Arancia	Arancia
657	Avocado	
658	Banana	
659	Tamarillo	Tamarillo
660	Frutto dell'albero del pane	
661	Carissa	Prugna del Natal
662	Mela di anacardio	- Pera
663	Chayote	Chayote
664	Cherimoya	
665	Dattero	secca
666	Durian	
667	Fico	
668	Fico	secca
669	Melagrana	
670	Pompelmo	
671	Guava	Guajava
672	Jaboticaba	
673	Jackfruit, albero del pane	
674	Nespola	Nespola giapponese
675	Jujube	Dattero cinese, jujube
676	Kaki	Kaki
677	Bacca delle Ande	Uciuva
678	Carambola	Frutto a stella, carambola
679	Kiwi	Kiwi
680	Kumquat	Kumquat
681	Limone, limetta	
682	Litchi	Ciliegia della Cina
683	Longan	Occhio di drago
684	Mamey	Mamey
685	Mandarino	
686	Mango	
687	Mangostano	
688	Arancia Quito	Lulo
689	Ocra	Gombo, altea
690	Oliva	verde, in salamoia
691	Fico d'India	Frutto del cactus, fico d'India
692	Papaia	Papaia
693	Passiflora	Passiflora
694	Rambutan	
695	Mela malese	Melarosa
696	Sapodilla	Sapota
697	Sapote	
698	Tamarindo	Tamarindo
699	Castagna d'acqua	Castagna d'acqua, dolce
700	Anguria	
701	Limone	
702	Melone	Melone giallo

Frutta secca		
703	Noce di anacardio	Anacardio
704	Castagna	Marrone
705	Arachide	
706	Arachide	tostata

707	Nocciola	
708	Noce di cocco	
709	Noce di cola	
710	Macadamia	Macadamia
711	Mandorla	dolce
712	Noce del Brasile	
713	Noce pecan	
714	Pistacchio	Pistacchio
715	Noce	
Succhi e sciroppo		
716	Succo di ananas	in scatola
717	Succo di mele	Prodotto commerciale
718	Succo di arancia	Succo di arancia, spremuto fresco, naturale, non concentrato
719	Succo di arancia	Succo d'arancia, non zuccherato, prodotto commerciale
720	Succo di arancia	Succo d'arancia concentrato
721	Succo di pompelmo	spremuto fresco, naturale, non concentrato
722	Succo di pompelmo	Prodotto commerciale
723	Succo di lamponi	spremuto fresco, naturale, non concentrato
724	Sciroppo di lamponi	
725	Succo di bacche di sambuco	succo naturale, non concentrato
726	Nettare di ribes	rosso, prodotto commerciale
727	Nettare di ribes	nero, prodotto commerciale
728	Latte di cocco	
729	Succo di mandarino	spremuto fresco, naturale, non concentrato
730	Succo di passiflora	fresco, naturale, non concentrato
731	Succo di bacche di olivello spinoso	
732	Succo di amarena	naturale, non concentrato
733	Succo di uva	Prodotto commerciale
734	Succo di limone	spremuto fresco, naturale, non concentrato
Marmellate/gelatine		
735	Gelatina di mele	
736	Confettura di arancia	Confettura d'arancia
737	Confettura di albicocche	
738	Confettura di more	
739	Confettura di fragole	
740	Marmellata di bacche di rosa canina	
741	Confettura di mirtilli	
742	Gelatina di lamponi	
743	Confettura di lamponi	

IT
MT

744	Gelatina di ribes	rosso
745	Confettura di ribes	rosso
746	Confettura di ciliegie	
747	Confettura di prugne	Confettura di prugne
748	Mousse di prugne	
749	Gelatina di cotogne	
750	Confettura di cotogne	
Miele/Zucchero/Dolciumi		
751	Miele	Miele millefiori
752	Crema di destrosio	Miele artificiale
753	Zucchero	Zucchero grezzo, zucchero di barbabietola
754	Zucchero grezzo	di canna da zucchero, zucchero bruno
755	Zucchero grezzo	di zucchero di barbabietola, zucchero bruno
756	Fondente	
757	Marzapane	
758	Crema di nougat alla nocciola	
759	Gelato	
760	Sorbetto	
Bevande alcoliche		
761	Birra analcolica	Birra leggera, tedesca
762	Birra di malto	
763	Birra Pilsener Lager	Birra normale, tedesca
764	Birra forte	scura
765	Birra forte	chiara
766	Birra bianca	
767	Sidro	
768	Vino rosso	Qualità leggera
769	Vino rosso	Qualità pesante
770	Spumante	bianco, vino spumante tedesco
771	Vino bianco	Qualità media
772	Acquavite	
773	Whisky	
774	Liquore all'uovo	
775	Birra Kölsch	
776	Vodka	
777	Rum	
778	Distillato chiaro (Klarer Korn)	32 vol. %
Bevande analcoliche		
779	Bevanda a base di cola	
780	Bevande a base di malto	
Cacao/Cioccolato		
781	Polvere di cacao	leggermente sgrassata
782	Cioccolata	priva di latte, min. 40% di massa di cacao
783	Cioccolata	Cioccolato al latte
Caffè/Tè		
784	Caffè	verde, grezzo
785	Caffè	tostato

786	Polvere di estratto di caffè	Caffè istantaneo
787	Caffè di cicoria	
788	Tè	Tè nero
Lievito		
789	Lievito per panificazione	pressato
790	Lievito di birra	secco/a
Spezie		
791	Dado da brodo	
792	Aceto	
793	Dado Maggi	
794	Senape	
795	Salsa di rafano	
796	Sauce Hollandaise	
797	Senape	dolce
Maionese		
798	Maionese*	grasso
799	Maionese per insalata	50% di grasso
Codici propri		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		

809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		

843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		

877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		

911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		

945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		

979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

Índice

Introdução 74
Direitos de autor 74
Limitação da responsabilidade 74

Utilização correcta 74

Volume de fornecimento / Inspecção de transporte 75
Eliminação da embalagem 75

Elementos de comando 76

Dados técnicos. 77

Indicações de aviso. 77
Segurança 77
Indicações importantes de segurança 78
Manuseamento de pilhas 79

Colocação em funcionamento 80
Local de colocação 80

Utilização. 80
Medir os produtos a pesar 80
Adicionar produtos a pesar (Tara) 81
Visualizar o valor nutricional e energético. 81
Desligar a balança 82
Memorizar a medição. 82
Visualizar os valores de medição adicionados 83
Apagar valores de medição memorizados 83
Memorizar os seus próprios códigos 83

Limpeza e conservação 85

Reparação de avarias 85

Eliminação 86

Garantia e Assistência Técnica. 87

Importador 87

Códigos dos alimentos 88

PT

Introdução

Parabéns pela compra do seu aparelho novo.

Decidiu-se, assim, por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é constituinte deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, famializa-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue todos os documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Reservados todos os direitos, mesmo os de reprodução fotomecânica, duplicação e divulgação através de processos especiais (por exemplo, processamento de dados, suportes de armazenamento de dados e redes de dados), mesmo que parcialmente, bem como alterações técnicas e ao nível do conteúdo.

Limitação da responsabilidade

Todas as informações técnicas, dados e indicações presentes neste manual de instruções relativos ao funcionamento correspondem à mais recente versão no momento da impressão e foram elaborados de acordo com a nossa experiência e conhecimentos actuais.

Excluem-se os direitos relativos a dados, imagens e descrições presentes neste manual de instruções .

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância das instruções, de uma utilização incorrecta, de reparações inadequadas, alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não aprovadas.

Utilização correcta

Este aparelho foi concebido apenas para pesar alimentos, assim como para o controlo da nutrição. Este destina-se exclusivamente à utilização doméstica. Não utilize o aparelho para fins industriais!

Qualquer utilização para além da descrita é considerada incorrecta.

⚠ AVISO

Perigo devido a uma utilização incorrecta!

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorrecta e/ou inadequada do aparelho.

- ► O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ► Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

Estão excluídos quaisquer direitos de garantia relativos a danos resultantes de uma utilização incorrecta.

O proprietário do aparelho deverá assumir a responsabilidade pelo aparelho.

Volume de fornecimento / Inspecção de transporte

⚠ AVISO

Perigo de asfixia!

- ► Os materiais da embalagem não devem ser utilizados como brinquedos. Existe perigo de asfixia.

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Balança nutricional digital
- 1 x pilha tipo botão, 3V, CR2032
- Manual de instruções

NOTA

- ► Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.
- ► No caso de um fornecimento incompleto ou de danos resultantes de uma embalagem incompleta ou do transporte, contacte a linha directa de assistência técnica.

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho de danos durante o transporte. Os materiais da embalagem foram seleccionados numa perspectiva ecológica e de poupança energética e, como tal, são recicláveis.

A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a acumulação de resíduos. Elimine os materiais da embalagem que já não são necessários em conformidade com as normas locais em vigor.

NOTA

- ► Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho correctamente em caso de devolução ou semelhante.

Elementos de comando

PT

❶ Prato de pesagem

❷ Compartimento das pilhas

❸ Visor

❹ Botões [M+]
Para memorizar os valores de medição
Confirmação dos dados introduzidos

❺ Botões [MR]
Para a indicação dos valores de medição adicionados
Vírgulas para os valores nutricionais gravados pelo utilizador

❻ Tecla [MC C]
Para apagar os valores de medição gravados ou
o código do alimento

❼ Botões numéricos
Para a introdução dos códigos dos alimentos
dos valores nutricionais

❽ Botões de função:

[ON/OFF TARE]	Ligar e desligar/ função Tare (reposição automática)
[BE]	Unidades de hidratos de carbono
	indica a proporção de hidratos de carbono em gramas (g)
	indica a proporção de lípidos em gramas (g)
	indica o teor de proteínas em gramas (g)
[Chol]	indica o teor de colesterol em miligramas (mg)
[Code]	Indica o peso em gramas (g)/quilogramas (kg) ou onças (oz)/libras (lb) Para memorizar os seus próprios alimentos
[kcal kJ]	Mudança entre as unidades kcal e kJ

❾ Botão selector da unidade
Para ajustar a unidade pretendida (g/kg ou oz/lb)

Dados técnicos

Alimentação de tensão	1 pilha tipo botão CR2032 ⎓ 1x 3 V Pilhas de lítio
Carga máx.	5 kg 11 lb : 0.4 oz
Carga mín.	2 g 0.1 oz
Indicação em intervalos de 1 g - / 0.05 oz	

Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:

⚠ AVISO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.

Se esta situação não for evitada, existe perigo de ferimentos.

► Siga as indicações deste aviso, a fim de evitar ferimentos.

AVISO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo indica a possibilidade de danos materiais.

Se esta situação não for evitada, existe perigo de danos materiais.

► Siga as indicações deste aviso, a fim de evitar danos materiais.

NOTA

► A nota fornece informações adicionais para facilitar o manuseamento do aparelho.

Segurança

Este capítulo contém indicações de segurança importantes para o manuseamento do aparelho.

Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança em vigor. Porém, uma utilização inadequada pode resultar em ferimentos e danos materiais.

PT

⚠ AVISO

Nunca tome qualquer medicamento (p. ex. insulina) unicamente devido aos valores nutricionais indicados pela balança de análise dos valores nutricionais!

Assegure-se da correcção dos valores nutricionais consultando, por exemplo, bibliografia sobre o tema. Dessa forma, podem ser evitadas possíveis divergências do valor nutricional dos alimentos em relação aos valores de referência armazenados no aparelho.

► Caso contrário podem ocorrer dosagens incorrectas dos medicamentos! Em caso de dúvida, procure os conselhos de um médico!

Indicações importantes de segurança

Para um manuseamento seguro do aparelho, tenha em consideração as seguintes indicações de segurança:

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes da utilização, verifique o aparelho quanto a danos exteriores visíveis. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que foi sujeito a uma queda.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
- Solicite a reparação do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao serviço de assistência técnica. Reparações indevidas podem acarretar perigo considerável para o utilizador. Adicionalmente, a garantia é anulada.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS

- Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças sobresselentes originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.

- Proteja o aparelho da humidade e da entrada de líquidos.
- Não coloque objectos na balança, quando não estiver a utilizá-la.
- Proteja a balança de embates, humidade, pó, químicos, fortes oscilações de temperatura e fontes de calor demasiado próximas (fornos, radiadores).
- Não prima os botões com violência ou com objectos afiados.
- Não exponha o aparelho a temperaturas elevadas, nem o coloque perto de campos electromagnéticos fortes (p. ex. telemóvel).

NOTA

► A reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efectuada apenas pelo serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário extingue-se o direito de garantia na eventualidade de danos subsequentes.

Manuseamento de pilhas

⚠ AVISO

Perigo devido a uma utilização incorrecta!

Tenha em consideração as seguintes indicações de segurança para um manuseamento seguro das pilhas:

- ► Não atire as pilhas para o fogo.
- ► Não estabeleça curto-circuito nas pilhas.
- ► Não tente recarregar as pilhas.
- ► Verifique as pilhas com regularidade. O ácido derramado das pilhas pode causar danos permanentes no aparelho. O manuseamento de pilhas danificadas ou que tenham vertido requer uma prudência especial. Perigo de ferimentos! Utilizar luvas de protecção.
- ► Manter as pilhas fora do alcance das crianças. Em caso de ingestão, procurar imediatamente auxílio médico.
- ► Retire as pilhas do aparelho, caso não pretenda utilizar o aparelho durante um longo período de tempo.

Colocação em funcionamento

- Remova todos os materiais da embalagem do aparelho. Retire a película de protecção do visor ❸.
- Abra o compartimento para as pilhas ❷ na parte inferior da balança e remova as pequenas tiras de plástico, que apertam entre as pilhas e os contactos. Depois feche novamente o compartimento para as pilhas ❷, para que a tampa do compartimento das pilhas se encaixe de forma audível.
- A balança pode apresentar o peso em g (grama)/kg (quilograma) ou oz (onça)/ lb (libra). Pode ajustar a unidade na parte de trás do aparelho. Prima o botão selector da unidade ❾ na parte traseira do aparelho para alternar entre as unidades. Nestas instruções a unidade em g (gramas) é apresentada sempre como exemplo.

PT

Local de colocação

Coloque a balança sobre uma base plana e fixa. Uma base fixa é a condição para uma medição correcta.

NOTA

► Este aparelho está equipado com bases em borracha antiderrapantes. Uma vez que as superfícies dos móveis são feitas dos mais variados materiais e são tratadas com diferentes substâncias de conservação, não se pode assegurar que muitas destas substâncias não contenham componentes agressivos para as bases de borracha e que não se infiltrem nas mesmas. Se necessário coloque uma base antiderrapante por baixo da base do aparelho.

Utilização

Medir os produtos a pesar

1) Prima o botão ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE] para ligar a balança. O visor inicial surge rapidamente, depois "0 g" é apresentado automaticamente.

ATENÇÃO

Sobrecarga ou carga incorrecta provoca danos irreparáveis no aparelho.

► Nunca coloque mais de 5000 g (11 lb) no prato de pesagem ❶.

► Não coloque nenhum objecto ou alimento sobre o visor ❸ ou sobre os botões.

2) Se desejar pesar sem tigela/recipiente, coloque o produto a pesar sobre o prato de pesagem ❶. O peso é apresentado. Se desejar pesar o produto a pesar numa tigela/recipiente, coloque primeiro a tigela vazia/o recipiente vazio no prato de pesagem ❶. Prima o botão ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. O visor ❸ apresenta 0 g. Coloque o produto a pesar na tigela/no recipiente. O peso do produto a pesar é indicado.

Adicionar produtos a pesar (Tara)

Para pesar outras quantidades (p. ex. farinha e água para uma massa), pode colocar a balança em "0 g".

- Se desejar colocar a balança novamente em "0 g" depois da primeira medição, de forma a medir o próximo ingrediente, prima o botão ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. O visor ❸ apresenta novamente "0 g" e "T" surge no visor ❸.

Visualizar o valor nutricional e energético

1) Coloque o produto a pesar na balança.
2) Procure na lista de alimentos o código correspondente ao alimento a pesar.
3) Digite o código de 3 dígitos com a ajuda dos botões numéricos ❼, p. ex. 024. O visor ❸ apresenta então o código e o peso.

NOTA

► No caso de se enganar ao inserir o código, prima o botão [MC C] ❻. O código é apagado. De seguida digite o novo código.

4) Para aceder ao valor nutricional e energético, prima o botão de função pretendido ❽. Os dados pretendidos surgem no visor ❸. Se não premir nenhum botão, a indicação altera-se novamente após aprox. 8 segundos para o modo de pesagem e o peso surgirá. Se pretender alterar imediatamente para o modo de pesagem, prima o botão [Code]. O aparelho exibe o peso.

NOTA

► Se premir um botão de função ❽ (exceptuando [ON/OFF TARE], [Code]), embora ainda não tenha sido introduzido nenhum código, "Code" pisca no visor ❸ 3 vezes. Neste caso, introduza o código pretendido.

NOTA

► Devido às oscilações naturais do valor energético e nutricional apenas são possíveis indicações aproximadas.

Desligar a balança

Para desligar a balança prima durante aprox. 3 segundos o botão ON/OFF TARE [ON/OFF TARE]. A balança desliga-se

ou

aguarde aprox. 60 segundos após a última utilização. A balança desliga-se automaticamente.

PT

Memorizar a medição

Pode memorizar todos os valores de um alimento apresentados. A balança adiciona automaticamente os valores de cada medição memorizada. Assim pode, por exemplo, memorizar o total de alimentos que consumiu num dia e consultar no fim do dia. Os valores memorizados mantêm-se, mesmo quando a balança se desliga ou as pilhas são substituídas.

Anteriormente efectuou uma medição e introduziu um código.

1) Para memorizar a medição, prima o botão de memória [M+] ❹. No visor ❸ é exibido "M", a posição de memória (p. ex. 01) e o peso. M01 (ou a última posição de memória ocupada) surge continuamente no visor ❸.

NOTA

► Se premir o botão de memória [M+] ❹, sem antes introduzir um código, "Code" pisca 3 vezes no visor ❸. De seguida introduza o código pretendido.

2) Se pretender efectuar e memorizar a próxima medição, prima novamente o botão de memória [M+] ❹. No visor ❸ surge a próxima posição de memória (p. ex. M02).

3) De forma a efectuar mais medições, repita os passos descritos anteriormente.

NOTA

► Pode memorizar até 99 medições (M99). Quando a memória estiver cheia, não é possível memorizar mais nenhuma medição. Neste caso, apague os dados memorizados: prima o botão [MC C] ❻, até a indicação M99 (ou o número da última posição de memória ocupada) desaparecer.

► Se alcançar o limite máximo do valor nutricional, "M" pisca no visor ❸ e não podem ser adicionadas mais medições.

Visualizar os valores de medição adicionados

Pode consultar a qualquer altura os valores de medição adicionados, p. ex. diariamente.

1) Prima o botão [MR] ❺.

No visor ❸ surgem o sigma, o número das posições de memória ocupadas e os valores de medição adicionados.

2) Alterne entre o valor nutricional e o energético com a ajuda das teclas de função ❽ (exceptuando [ON/OFF TARE]).

NOTA

► Se a soma do valor energético exceder os 199999 kJ, ou se um valor nutricional ou energético for excedido, o visor ❸ indica "E- - - -".

Se não for premido nenhum botão durante aprox. 8 segundos, a balança liga-se novamente no modo de pesagem.

NOTA

► Se premir o botão [MR] ❺, apesar de nenhum valor de medição estar memorizado, a indicação "NULL" surge no visor ❸.

Apagar valores de medição memorizados

Se pretender apagar os valores de medição memorizados, prima o botão [MC C] ❻ até desaparecer a indicação da última posição de memória ocupada.

Memorizar os seus próprios códigos

Pode memorizar os seus próprios alimentos e respectivos valores nutricionais em 200 posições de memorização e atribuir-lhes um código (código 0 - 999). Os valores introduzidos dizem respeito a respectivamente 100 g de alimento. Pode consultar o valor nutricional do alimento nas respectivas embalagens ou na literatura.

Para tal, proceda da seguinte forma:

1) Prima o botão ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE], para ligar a balança. O visor inicial surge rapidamente, depois “0 g” é apresentado automaticamente.
2) Prima o botão [Code] cerca de 3 segundos, até que pisque no visor ❸ “código 0”.
3) Introduza o código pretendido entre 800 e 999 e confirme-os com o botão [M+ ↵] ❹.

4) Introduza agora o valor nutricional dos alimentos:

NOTA

► É possível introduzir os seguintes valores máximos:

kcal Quilocalorias	0 - 65534
Kj Quilojoule	0 - 65534
Chol Colesterol	0.0 - 6553.4
BE Unidades de hidratos de carbono	0.0 - 655.34
Glícidos	0.0 - 6553.4
Lípidos	0.0 - 6553.4
Proteínas	0.0 - 6553.4

PT

- primeiro pisca a indicação kcal: introduza as quilocalorias e confirme o valor com o botão M+ ❹.
- a indicação Kj pisca: introduza os quilojoules e confirme o valor introduzido com o botão M+ ❹.
- a indicação Chol pisca: introduza o teor de colesterol em miligramas e confirme o valor introduzido com o botão M+ ❹.
- a indicação BE pisca: introduza as unidades de hidratos de carbono e confirme o valor introduzido com o botão M+ ❹.
  as unidades de hidratos de carbono podem ser calculadas a partir do valor dos glícidos : divida o valor dos glícidos por "12".
- a indicação pisca: introduza a proporção de hidratos de carbono em gramas e confirme o valor introduzido com o botão M+ ❹.
- a indicação pisca: introduza a proporção de lípidos em gramas e confirme o valor introduzido com o botão M+ ❹.
- a indicação pisca: introduza o teor de proteínas em gramas e confirme o valor introduzido com o botão M+ ❹.

No visor surge "done" e o alimento é agora guardado com todos os valores nutricionais no código seleccionado.

5) Repita os passos 3) - 4) quando pretender introduzir outros códigos. Prima o botão Code quando pretender terminar o processo de memorização.

6) Registe o alimento no campo respectivo da tabela de alimentos neste manual de instruções.

NOTA

► Pode também substituir um dos códigos já memorizados, bastando para isso fornecer um novo código e memorizar os novos valores nutricionais sob este código.

Limpeza e conservação

ATENÇÃO

Certifique-se de que não há infiltração de líquidos na balança!

Tal pode provocar danos irreparáveis no aparelho.

Não utilize quaisquer detergentes abrasivos ou solventes.

Estes podem danificar a superfície do aparelho.

- Limpe a balança com um pano ligeiramente humedecido em água com sabão.
- Limpe o visor ❸ apenas com um pano levemente humedecido e seque-o com um pano que não largue fios.
- Para limpar, retire cuidadosamente o prato de pesagem ❶, tirando-o para cima na vertical. Lave o prato de pesagem ❶ com água e sabão suave. Seque o prato de pesagem ❶ antes de o colocar e pressionar contra a balança.

Reparação de avarias

Este capítulo contém indicações importantes acerca da determinação de anomalias e a respectiva resolução. Tenha em consideração as indicações, a fim de evitar perigos e danos.

⚠ AVISO

Tenha em consideração as seguintes indicações de segurança, a fim de evitar perigos e danos materiais:

► As reparações em aparelhos eléctricos devem ser efectuadas apenas por técnicos especializados, instruídos pelo fabricante. Podem surgir perigos para o utilizador e danos no aparelho resultantes de reparações incorrectas.

A seguinte tabela permite determinar e eliminar com mais facilidade anomalias de menor dimensão:

Visor	Causa possível	Reparação
No visor ❸ é apresentado "L0" e surge um símbolo de bateria.	A bateria está muito fraca.	Substitua a bateria.
Nenhuma indicação no visor ❸.	A bateria está descarregada. A tira de plástico do compartimento para as pilhas ❷ não foi retirada.	Substitua a bateria. Retire a tira de plástico do c ompartimento para as pilhas ❷.
Surge no visor ❸ "0 - Ld".	O peso máximo permitido de 5 kg / 11 lb foi ultrapassado.	Retire algum peso da balança.
No visor ❸ é exibido "NULL" quando pretende consultar os valores memorizados.	Não estão memorizados quaisquer valores. A memória está vazia.	Primeiro memorize os valores de medição.

NOTA

► Caso não seja possível resolver o problema com os passos acima mencionados, contacte o serviço de apoio ao cliente.

Eliminação

Eliminar o aparelho

Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2012/19/EU.

Elimine o aparelho através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município. Tenha atenção aos regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Eliminação das pilhas

As pilhas/pilhas recarregáveis não podem ser depositadas no lixo doméstico. Todo o consumidor deve entregar as pilhas/baterias num ponto de recolha da sua freguesia/região ou num estabelecimento comercial. Esta obrigação tem como finalidade garantir uma eliminação ecológica das pilhas/pilhas recarregáveis. Devolva as pilhas/pilhas recarregáveis apenas quando estas estiverem vazias.

Garantia e Assistência Técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição.

Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. No caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu ponto de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

NOTA

- A garantia abrange apenas defeitos de material e de fabrico mas não danos de transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, p.ex. interruptor ou bateria.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorrecta, exercício de força excessiva e de intervenções que não foram efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia. O período de garantia não é prolongado pela prestação de um serviço ao abrigo da mesma. O mesmo se aplica a peças substituídas e reparadas.

Eventuais danos e falhas já presentes no momento da entrega devem ser notificados imediatamente após a desembalagem ou, o mais tardar, dois dias após a data de compra.

Depois de expirada a garantia, as reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt
IAN 93144

Horário de atendimento da linha de apoio:
Segunda a sexta das 8:00 horas – 20:00 horas (HEC

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Códigos dos alimentos

NOTA

► Resultados de estudos insuficientes e composições divergentes de alimentos com gorduras animais de diferentes fabricanto levam a que os valores de colesterol em alguns produtos à base de carne não sejam especificados na balança e mostrados com "- -". Estes alimentos surgem marcados com *.
Consulte então nos dados do fabricante os valores do colesterol.

PT

Leite		
000	Leite de búfala*	
001	Leite de burra*	
002	Leite de mulher	Leite materno
003	Leite de mulher pré-transitório*	2.°-3.° dia após o parto
004	Leite de mulher transitório	Leite de transição 6.°-10.° dia após o parto
005	Leite de camelo*	
006	Leite de vaca	Leite gordo (leite cru, leite especial)
007	Leite de vaca	Leite de consumo mín. 3,5% de gordura
008	Leite de vaca	baixo teor de gordura, no mín. 1,5%, no máx. 1,8% de gordura
009	Leite de vaca	Leite magro (leite desnatado)
010	Leite de vaca	alta temperatura
011	Leite de vaca	Leite esterilizado
012	Leite de ovelha*	
013	Leite de égua*	
014	Leite de cabra	

Produtos lácteos		
015	Leite condensado	mín. 7,5 % de gordura
016	Leite condensado	mín. 10 % de gordura
017	Leite condensado	açucarado
018	Leite condensado magro	açucarado
019	Leite gordo desidratado	Leite gordo em pó
020	Leite magro em pó	Leite magro em pó
021	Natas	Natas para café, creme de leite com mín. 10% de gordura
022	Natas	Nata batida, nata montada com mín. 30% de gordura
023	Nata, ácida	Creme azedo
024	Leitelho	
025	Leitelho seco	Leitelho em pó
026	Soro de leite	doce
027	Soro de leite seco	Soro de leite em pó

028	Iogurte	mín. 3,5% de gordura
029	Iogurte	baixo teor de gordura, no mín. 1,5%, no máx. 1,8% de gordura
030	Iogurte	magro máx. 0,3% de gordura
031	Iogurte de fruta	gordo
032	Iogurte de fruta	baixo teor de gordura
033	Iogurte de fruta	magro
034	Quefir	
Queijo/Queijo Quark		
035	Queijo Appenzeller	20% de gordura no extracto seco
036	Queijo Appenzeller	50% de gordura no extracto seco
037	Queijo Bel Paese	
038	Queijo Brie	Queijo creme Brie 50% de gordura no extracto seco
039	Queijo amanteigado	50% de gordura no extracto seco
040	Queijo Camembert	30% de gordura no extracto seco
041	Queijo Camembert	40% de gordura no extracto seco
042	Queijo Camembert	45% de gordura no extracto seco
043	Queijo Camembert	50% gordura no extracto seco
044	Queijo Camembert	60% de gordura no extracto seco
045	Queijo Chester	Queijo Cheddar 50% no extracto seco
046	Queijo Cottage	Queijo tipo fresco
047	Queijo Edam	30% de gordura no extracto seco
048	Queijo Edam	40% de gordura no extracto seco
049	Queijo Edam	45% de gordura no extracto seco
050	Queijo azul	50% de gordura no extracto seco
051	Queijo Emmental	45% de gordura no extracto seco
052	Queijo Feta	45% de gordura no extracto seco
053	Queijo fresco	Natas 50% de gordura no extracto seco
054	Queijo fresco	mín. 60%, máx. 85% de gordura no extracto seco
055	Queijo Gorgonzola	
056	Queijo Gouda	45% de gordura no extracto seco
057	Gruyère	Queijo Gruyère
058	Queijo Limburger	20% de gordura no extracto seco
059	Queijo Limburger	40% de gordura no extracto seco
060	Queijo Mozzarella	
061	Queijo Munster	45% de gordura no extracto seco
062	Queijo Munster	50% de gordura no extracto seco
063	Queijo Parmesão	36,6% de gordura no extracto seco
064	Queijo Provolone	
065	Queijo Ricotta	

PT

066	Queijo Romadur	20% de gordura no extracto seco
067	Queijo Romadur	30% de gordura no extracto seco
068	Queijo Romadur	40% de gordura no extracto seco
069	Queijo Romadur	45% de gordura no extracto seco
070	Queijo Romadur	50% de gordura no extracto seco
071	Queijo Roquefort*	
072	Queijo de leite coalhado	Queijo Harzer, Mainzer, Hand e Stangen no máx. 10% de gordura no extracto seco
073	Queijo fatiado	10% de gordura no extracto seco
074	Queijo fatiado	20% de gordura no extracto seco
075	Queijo fatiado	40% de gordura no extracto seco Queijo fresco
076	Queijo fundido	45% de gordura no extracto seco
077	Queijo fundido*	60% de gordura no extracto seco Queijo creme
078	Queijo Quark (speisequark)	magro
079	Queijo Quark (speisequark)	20% de gordura no extracto seco
080	Queijo Quark (speisequark)	40% de gordura no extracto seco Queijo Quark com nata adicionada
081	Queijo Tilsit	30% de gordura no extracto seco
082	Queijo Tilsit	45% de gordura no extracto seco

Ovos		
083	Ovo de pato*	Conteúdo total de ovos
084	Ovos de galinha	Conteúdo total de ovos
085	Gema de ovo de galinha	Gema de ovo líquida
086	Clara de ovo de galinha	Clara de ovo líquida, clara de ovo
087	Ovos de galinha	Conteúdo total de ovos, secos, ovo inteiro seco
088	Gema de ovo de galinha	seca, gema de ovo seca
089	Clara de ovo de galinha	seca, clara de ovo seca
Matérias gordas		
090	Manteiga	Manteiga de nata fresca e manteiga de nata ácida
091	Manteiga fundida	
092	Gordura de ganso*	
093	Óleo de argão*	
094	Sebo de ovelha	Gordura de ovelha, não fundida
095	Óleo de arenque	
096	Gordura de aves	
097	Óleo de avelã*	
098	Sebo de bovino	
099	Banha de porco	
100	Óleo de semente de algodão	Óleo de semente de algodão, óleo de algodão, refinado

101	Óleo de amendoim	Óleo de arachis, refinado
102	Gordura de ilipe	
103	Manteiga de cacau	
104	Gordura de coco	refinada
105	Óleo de sementes de abóbora	
106	Óleo de linhaça	
107	Óleo de germes de milho	Óleo de milho, refinado
108	Óleo de papoila	
109	Azeite	
110	Óleo de palmiste	refinado
111	Óleo de palma	
112	Óleo de nabo silvestre	Óleo de colza, refinado
113	Óleo de cártamo	Óleo de cártamo, refinado
114	Óleo de sésamo	refinado
115	Manteiga de karité	Óleo de karité
116	Óleo de soja	refinado
117	Óleo de girassol	refinado
118	Óleo de grainha de uva	
119	Óleo de noz	
120	Óleo de germe de trigo	
121	Pasta de amendoim	Manteiga de amendoim
122	Leite meio gordo	de manteiga de marca
123	Margarina	Margarida padrão
124	Margarina	Margarina vegetal
125	Margarina	Margarina dietética
126	Margarina	Margarina meio gorda
Carne		
127	Carne de carneiro	Parte comestível, filete
128	Carne de carneiro*	Peito
129	Carne de carneiro*	Ombro, pá
130	Carne de carneiro	Sela, alcatra
131	Carne de carneiro*	Costeletas
132	Carne de carneiro*	Lombo
133	Coração de carneiro	
134	Miolos de carneiro	
135	Fígado de carneiro	
136	Pulmões de carneiro	
137	Costeleta de carneiro*	
138	Rim de carneiro	
139	Língua de carneiro	
140	Carne de borrego	carne de músculo limpa
141	Carne de borrego	tecido adiposo intermuscular
142	Carne de borrego	tecido adiposo subcutâneo
143	Carne de borrego	Peito

PT

144	Carne de borrego	Pá sem osso
145	Carne de borrego	Costeleta com gordura
146	Carne de borrego	Cachaço
147	Carne de borrego	Alcatra
148	Carne de borrego	Cabaço, sem osso
149	Carne de borrego	Costelas sem gordura
150	Carne de borrego	Lombo sem osso
151	Carne de borrego	Perna sem osso
152	Vitela	carne de músculo limpa
153	Vitela	Peito
154	Vitela	Ombro, pá
155	Vitela	Filé
156	Vitela	Acém redondo, cachaço com osso
157	Vitela	Posta falsa com osso
158	Vitela	Sela, com osso
159	Vitela	Vão das costelas, bife das costelas com osso
160	Timo*	timo
161	Tripas*	Tripas de vitela
162	Coração*	
163	Miolos	
164	Fígado	
165	Pulmões*	
166	Baço*	
167	Rins	
168	Língua*	
169	Carne de vaca	carne de músculo limpa
170	Carne de vaca	tecido adiposo intermuscular
171	Carne de vaca	tecido adiposo subcutâneo
172	Carne de vaca	Peito
173	Carne de vaca	Ombro, pá
174	Carne de vaca	Filé
175	Carne de vaca	Costelas, lombo
176	Carne de vaca	Pá, rabo
177	Carne de vaca	Pescoço, língua
178	Carne de vaca	Acém
179	Carne de vaca	rosbife, lombo
180	Carne de vaca	Pá
181	Sangue	
182	Coração	
183	Fígado	
184	Pulmões	
185	Baço*	
186	Rins	
187	Língua	
188	Carne de porco	carne de músculo limpa
189	Carne de porco	tecido adiposo intermuscular
190	Carne de porco	tecido adiposo subcutâneo
191	Carne de porco	Barriga
192	Carne de porco	Ombro com pele, cabaço, ombro, pá
193	Carne de porco	Filé
194	Carne de porco	Perna, Chispe
195	Carne de porco	Pescoço, vão
196	Carne de porco	Costeletas com osso

197	Carne de porco	Alcatra, febras
198	Presunto*	Presunto, fresco
199	Sangue	
200	Coração	
201	Miolos	
202	Fígado	
203	Pulmões	
204	Baço*	
205	Rins	
206	Língua	
207	Coelho	Corte transversal com osso
208	Cavalo*	Corte transversal
209	Carne de cabra	Corte transversal
210	Carne de cabra	Lombo, músculo
Produtos de carne (à excepção de enchidos)		
211	Carne seca "Bündner"*	Carne seca (Binden-Fleisch)
212	Carne de conserva*	americano
213	Carne de conserva*	alemão
214	extracto de carne*	
215	Carne de conserva*	
216	Gelatina	Gelatina alimentar
217	Carne de vaca picada*	
218	Carne de vaca*	enlatada
219	Carne picada*	Tártara
220	Carne de porco*	enlatada, no seu próprio sumo
221	Carne de porco	banha enlatada
222	Carne de porco*	Costeleta de porco fumada
223	Carne de porco picada*	
224	Fiambre de porco	Fiambre
225	Presunto*	enlatado
226	Barriga*	fumada
227	Presunto*	Bacon, barriga de porco
Enchidos		
228	Cabanossi	
229	Salsicha de lavrador*	Polaca
230	Salsicha de presunto*	
231	Bierwurst*	
232	Salsicha Cervelat*	
233	Cervelatwurst*	
234	Salsichas em lata*	salsichas cozidas
235	Rolo de carne*	Rolo de fígado
236	Salsicha de carne*	
237	Salsichas tipo Frankfurt	
238	Salsicha de porco e vitela*	Salsicha de porco e vitela
239	Salsicha Göttinger*	Salpicão
240	Salsicha de caça*	
241	Salsicha para fritar de vitela*	

PT

242	Rolo de carne de porco e vitela*	
243	Chouriço de fígado de vitela*	
244	Salsicha Knackwurst*	
245	Salame Landjäger*	
246	Pasta de fígado*	
247	Salsicha de fígado*	cru
248	Salsicha de fígado*	tipo caseiro
249	Pasta de carne e fígado de porco *	
250	Salsicha de Lyon*	
251	Salsicha de carne de porco/ de vaca fumada*	Salsicha de carne de porco/de vaca fumada de Braunschweig
252	Salsicha de carne de porco/ de vaca fumada*	cru
253	Mortadela*	
254	Salsicha de vitela* de Munique	
255	Salsicha Plockwurst*	
256	Salsicha feita da cabeça do porco ou da vitela*	Salsicha feita da cabeça do porco ou da vitela
257	Salsicha de presunto e porco, vermelha*	Bucho, vermelho
258	Salsicha de presunto e porco, branco*	Bucho, branco
259	Salsicha de Regensburg*	
260	Salsicha de sangue*	Salsicha de sangue
261	Salsicha de sangue*	Tipo Thüring
262	Salame*	alemão
263	Chouriço*	fino
264	Salsicha de bratwurst de porco*	
265	Salsichas de Viena*	
266	Salsichão de língua de boi*	
Selvagem		
267	Lebre	Corte transversal
268	Carne de veado	Corte transversal
269	Carne de corça*	Sela, alcatra
270	Carne de corça*	Costelas
271	Carne de Javali	Corte transversal
Aves		
272	Pato	Corte transversal
273	Faisão*	Corte transversal, com pele, sem osso
274	Ganso	Corte transversal
275	Frango	Frango assado, corte transversal
276	Frango*	caçarola de galinha , corte transversal
277	Frango	Peito com pele
278	Frango	Coxa com pele, sem osso

279	Frango	Coração
280	Frango	Fígado
281	Pombo	Corte transversal, com pele e osso
282	Peru adulto	animal adulto, corte transversal, com pele
283	Peru adulto*	animal adulto, corte transversal, com pele
284	Peru adulto	Peito sem pele
285	Peru adulto	Sela, sem pele nem osso
286	Codorniz*	Corte transversal, sem pele nem osso
Peixe (água salgada)		
287	Peixe sapo	Tamboril
288	Maruca-azul*	
289	Escolar*	
290	Dourada	Dourada
291	Galhudo	Cação galhudo
292	Solha	
293	Lagartixa-da-roxa*	
294	Alabote	Alabote branco
295	Alabote preto*	Alabote da Gronelândia
296	Arenque	Atlântico
297	Arenque	Arenque do Mar Báltico
298	Fluidos de arenque*	Gonadal, masculino
299	Ovas de arenque*	Gonadal, feminino
300	Peixe-galo*	Peixe-galo negro
301	Bacalhau	Bacalhau-do-Atlântico
302	Peixe-lobo	Peixe-lobo riscado
303	Solha-escura-do-Mar-do-Norte*	
304	Badejo, Escamudo	Salmão de rocha
305	Maruca*	
306	Solha limão*	
307	Bolota	Bolota
308	Cavala	
309	Tainha	
310	Salmonete*	
311	Raias*	
312	Cantarilho	Peixe-vermelho
313	Rodovalho	Solhão
314	Biqueirão*	
315	Sardinha*	
316	Arinca	
317	Solha	
318	Espadarte	
319	Pescada-branca*	Europa
320	Escamudo-do-Alasca*	
321	Linguado	
322	Espadilha*	
323	Pregado	
324	Eperlano	
325	Carapau*	Sarda
326	Esturjão*	
327	Atum*	

PT

Peixe (água doce)		
328	Enguia	
329	Perca, Lúcio	Perca-europeia
330	Brema*	Brema
331	Truta	Truta-comum, Truta-arco-íris
332	Lúcio	
333	Carpa	
334	Salmão	
335	Coregono--bicudo*	Coregono-das--ilhas, Coregono--do-lago
336	Godião*	
337	Siluro	Siluro-europeu
338	Lúcio perca*	

Crustáceos/ Moluscos		
339	Ostra	
340	Camarões, Caranguejos	Lagostim, Camarão vermelho do Árctico
341	Lavagante	
342	Caranguejo	Caranguejo do rio
343	Krill*	Região Antárctica
344	Lagosta	
345	Mexilhão (mytilus)	Mexilhão azul ou Mexilhão vulgar
346	Vieira	Vieira
347	Abalone*	Abalone
348	Testudinata (tartarugas, cágados)*	
349	Funil escamudo	Amêijoa
350	Cefalópodos (lulas, chocos, polvos)	
351	Caracol-romano*	

Produtos da pesca		
352	Enguia*	fumada
353	Arenque frito	
354	Arenque fumado	
355	Solha*	fumada
356	Alabote-da--Gronelândia*	fumado
357	Arenque*	em gelatina
358	Arenque*	marinado, Arenque de Bismarck
359	Peixe-lobo*	Peixe-lobo riscado, fumado
360	Caviar	autêntico, caviar de Esturjão
361	Sucedâneo do caviar*	Caviar alemão
362	Bacalhau-do-Atlântico*	
363	Carne de caranguejo*	em lata
364	Salmão*	Salmão do Atlântico, em lata
365	Salmão*	Salmão do Atlântico, em lata
366	Cavala*	fumada
367	Arenque holandês (em filete)*	
368	Cantarilho*	fumado
369	Arenque salgado*	
370	Sardinhas	em óleo
371	Arinca*	fumada
372	Tiras em espiral de cação fumado*	
373	Enguia do mar*	partes fumadas de cação-galhudo

374	Salmão de rocha*	fumado
375	Salmão de rocha*	em óleo, sucedâneo de salmão
376	Espadilha*	fumada
377	Bacalhau*	
378	Atum	em óleo
379	Douradinhos de peixe	
Cereais		
Cereais e farinha		
380	Amaranto	Bredo-branco, sementes
381	Trigo sarraceno	grão descascado
382	Sêmola de trigo sarraceno	
383	Farinha de trigo sarraceno	Farinha integral
384	Espelta	descascada, integral
385	Farinha de espelta	Tipo 630
386	Farinha de espelta	Farinha integral
387	Cevada	descascada, integral
388	Cevada descascada	
389	Sêmola de cevada	
390	Espelta seca	Espelta
391	Farinha de espelta seca	
392	Aveia	descascada, integral
393	Flocos de aveia	
394	Sêmola de aveia	
395	Farinha de aveia	
396	Milho-painço	grão descascado
397	Milho	integral
398	Flocos de milho para pequeno-almoço	Flocos de milho (cornflakes), não açucarados
399	Farinha de milho	
400	Quinoa	Quinoa
401	Arroz	integral
402	Arroz	branco
403	Arroz	branco, cozido, escorrido
404	Farinha de arroz	
405	Centeio	integral
406	Farinha de centeio	Tipo 815
407	Farinha de centeio	Tipo 997
408	Farinha de centeio	Tipo 1150
409	Farinha de centeio	Tipo 1370
410	Sêmola de centeio	Tipo 1800
411	Sorgo	Sorgo-bravo, kefir
412	Triticale	
413	Trigo	integral
414	Semolina de trigo	
415	Farinha de trigo	Tipo 405
416	Farinha de trigo	Tipo 550
417	Farinha de trigo	Tipo 630
418	Farinha de trigo	Tipo 812
419	Farinha de trigo	Tipo 1050
420	Farinha de trigo	Tipo 1700

PT

PT

421	Miolo de grão de trigo	
422	Farelo de trigo	Farelo alimentar
423	Pão ralado	
Pão e pãezinhos		
424	Pãezinhos	Pãezinhos
425	Pão de Graham	Pão de farinha de trigo
426	Pão tostado	
427	Pumpernickel	
428	Pão de centeio	
429	Pão de mistura de centeio	
430	Pão de mistura de centeio	com farelo de trigo
431	Pão de centeio integral	
432	Trigo (farinha) pão	Pão branco
433	Pão de mistura de trigo	
434	Tostas de trigo	
435	Pão de trigo integral	
Pastelaria/Produtos de massa		
436	Massas alimentares de ovo	Massas, macarrão, esparguete, etc
437	Massas alimentares de ovo	Massa, cozida, escorrida
438	Biscoitos	Biscoito de manteiga, bolacha
439	Palitos salgados	Pretzel salgado, como produto de confeitaria de longa duração
440	Stollen (bolo de frutas)	Stollen de Natal, de rum, de laranja de café, etc.
441	Base de tarte	
442	Tostas	sem ovo
443	Bolo de manteiga	Massa levedada
444	Bolo de queijo	com massa quebrada
445	Massa folhada	Produto em bruto
446	Biscoitos de queijo	
Amido		
447	Fécula de batata	
448	Amido de milho	
449	Amido de arroz	
450	Amido de tapioca	
451	Amido de trigo	
452	Pudim em pó	
Legumes		
Família de tubérculos e raízes		
453	Batata da terra	Batata doce
454	Mandioca	tubérculo, Manihot, Tapioca
455	Funcho	Tubérculo
456	Batata	
457	Batata	cozida, com casca
458	Batata	assada, com casca
459	Flocos de batata	Puré de batata, produtos secos
460	Bolinhos de batata	Bolinhas de batata, cozidas, produtos secos

461	Bolinhos de batata	Bolinhas de batata, cruas, produtos secos
462	Croquetes de batata	Produtos secos
463	Panquecas de batata	Reibekuchen (bolo frito de batata), produtos secos
464	Batatas às rodelas	Batatas fritas, cozinhadas em azeite, salgadas
465	Palitos de batata	Batatas em sticks, cozinhadas em azeite, salgadas
466	Sopa de batata	Produtos secos
467	Batatas fritas	prontas a comer, sem sal
468	Couve-rábano	
469	Couve-nabo	Rutabaga
470	Rábano silvestre	
471	Cenoura	Cenoura
472	Cenoura	cozida, escorrida
473	Cenoura	seca
474	Cenoura	em doses
475	Sumo de cenoura	Sumo de cenoura
476	Pastinaga	
477	Salsa	Salsa tuberosa
478	Rabanetes	
479	Rábanos	
480	Beterraba	Cercefi
481	Sumo de beterraba	
482	Escorcioneira	
483	Escorcioneira	cozida, escorrida
484	Aipo	Tubérculo
485	Taro	Inhame dos Açores
486	Tupinambo	Girassol batateiro
487	Nabo	Nabo greleiro, nabo de Outono
488	Inhame	Tubérculo
Couve (Brassica), rebentos, outros legumes		
489	Alcachofra	
490	Rebentos de bambu	
491	Aipo com raiz	
492	Couve-flor	
493	Couve-flor	cozida, escorrida
494	Bróculos	
495	Bróculos	cozidos, escorrida
496	Agrião de água	
497	Chicória-frisada	
498	Pak-choi (couve chinesa)	
499	Endívia	Escarola
500	Ervilheira	
501	Alface-de-cordeiro	Canónigos
502	Funcho comum	Folha, funcho doce Florence
503	Agrião picante	
504	Couve forrageira	Couve galega
505	Alho	
506	Alface	
507	Lentilhas	
508	Folhas de dente-de-leão	

PT

509	Acelga	
510	Rebentos de feijão-mungo	Vagem de feijão-mungo
511	Salsa	Folha
512	Alho-	Alho- porro
513	Beldroegas	
514	Ruibarbo	
515	Couve-de-Bruxelas	
516	Couve-de-Bruxelas	cozida, escorrida
517	Couve lombarda	Couve-roxa
518	Chucrute	escorrido
519	Cebolinho	
520	Rebentos de soja	
521	Espargos	
522	Espargos	cozidos, escorridos
523	Espargos	em doses
524	Espinafres	
525	Espinafres	cozidos, escorridos
526	Espinafres	em doses
527	Sumo de espinafre	
528	Couve branca	Repolho
529	Couve-lombarda	Couve-de-sabóia
530	Cebola	
531	Cebola	seca
Frutos hortícolas		
532	Beringela	Berinjela
533	Leguminosas	Feijão-verde
534	Leguminosas	Feijão-verde, seco, em doses
535	Leguminosas	Vagem ou feijão verde, seco
536	Pepino	
537	Pepino	Pepinitos, pepinos em conserva, fermentação láctica
538	Abóbora	
539	Pimento doce	Pimento
540	Courgette	
541	Tomate	
542	Tomates	em doses
543	Polpa de tomate	
544	Sumo de tomate	Mercadoria
545	Courgette	Abóbora de Verão
546	Milho doce	Milho doce
Ervas silvestres/Legumes silvestres		
547	Agriões-de--sequeiro	Folha, agrião-de--inverno
548	Allium ursinum (alho de urso)	Folha
549	Tanchagem	Folha
550	Galinsoga	com rama, na ponta
551	Urtiga comum	Folha
552	Erva-armola	Folha
553	Pequena-angélica (Aegopodium podagraria)	Folha, Angélica--menor
554	Bardana	Folha
555	Hera-terrestre	Folha
556	Espinafre selvagem (Chenopodium bonus--henricus)	Folha

557	Alcaravia (cominho)	Folha
558	Alcaravia (cominho)	Raiz
559	Malva silvestre	Folha
560	Rúcula	
561	Azedas	Folha
562	Língua de ovelha (Plantago lanceolata)	Folha
563	Urtiga branca	Folha
564	Morugem	Folha
565	Barba de cabra (Tragopogon pratensis)	Folha
566	Bistorta	Folha
Leguminosas secas/Sementes oleaginosas		
567	Feijão-miúdo	Feijão macunde, sementes, secas
568	Grãos	Feijões, sementes, brancos, secos
569	Leguminosas	sementes, brancas, cozidas
570	Ervilhas	casca e sementes, verdes
571	Ervilhas	sementes, verdes, cozidas, escorridas
572	Ervilhas	sementes, verdes, em doses
573	Ervilhas	Sementes, secas
574	Feijão alado	Feijão-de-asa, Manila, feijão--vagem sementes, seco
575	Grão-de-bico	sementes, verde
576	Grão-de-bico	Sementes, secas
577	Linhaça	Sementes de linhaça
578	Feijão-de-lima	Feijão-espadinho, Feijão manteiga, sementes, seco
579	Lentilha	Sementes, secas
580	Lentilhas	sementes, cozidas
581	Papoila	Papoila-dormideira, sementes, secas
582	Feijão-mungo	Sementes, secas
583	Sésamo	Sementes, secas
584	Feijão-de-soja	Sementes, secas
585	Farinha de soja	extra-gorda
586	Leite de soja	
587	Girassol	Sementes, secas
588	Goma de girassol	
589	Ervilha do Congo	Ervilha de Angola, Feijão de Angola, sementes, secas
590	Tofu	
591	Feijão-da-Índia	Feijão-mungo, sementes, secas
Fungos		
592	Cogumelo-ostra	Cogumelo-ostra
593	Boleto	
594	Boleto-anelado	
595	Cogumelos	Cogumelos comestíveis
596	Cogumelos	em doses
597	Armilária	
598	Morchella	Morchella esculenta

599	Cantarelas	Canários
600	Cantarelas	em doses
601	Cantarelas	seca
602	Sanchas	
603	Boleto vermelha	
604	Boleto vermelho	
605	Boleto vermelho	seco
606	Trufas	

Frutos		
Pomóideas		
607	Maçã	
608	Maçã	seca
609	Purés de maçã	
610	Pera	
611	Peras	em lata
612	Marmelo	
Frutas de caroço		
613	Alperce	
614	Alperce	seco
615	Alperce	em lata
616	Cereja	ácida
617	Cereja	doce
618	Cerejas	doces, em lata
619	Ameixa-mirabela	
620	Pêssego	
621	Pêssego	seca
622	Pêssego	em lata
623	Ameixa	
624	Ameixa	seco
625	Ameixa	em lata
626	Ameixa rainha-cláudia	

Bagas		
627	Amora de Boysen	
628	Amora-silvestre	
629	Morango	
630	Morangos	em lata
631	Mirtilo	Arando, Uva-do-monte
632	Mirtilos	em lata
633	Mirtilos	Mirtilos e arandos cozidos a vapor, em lata, sem adição de açúcar
634	Framboesa	
635	Framboesas	em lata
636	Groselha	vermelha
637	Groselha	preta
638	Groselha	branca
639	Airela	Amora-branca-silvestre
640	Arando vermelho	Amora alpina
641	Arandos vermelhos	em lata
642	Arandos vermelhos	em lata, sem adição de açúcar, arandos vermelhos cozidos a vapor
643	Groselha uva-crispa	
644	Uvas	Uvas
645	Uvas	Uvas, secas, passas
646	Bagas de cornogodinho	Tramazeira, doce
647	Frutos da roseira brava	

648	Baga de sabugueiro	preta
649	Cornus	Corniso
650	Bagas de salgueiro	
651	Abrunho	Abrunho bravo
Frutos exóticos		
652	Acerola	Cereja das Antilhas
653	Akee	Ameixa Akee, Castanha da Jamaica
654	Ananás	
655	Ananás	em lata
656	Laranja	Laranja
657	Abacate	
658	Banana	
659	Tomate japonês	Tamarilho
660	Fruta-pão	
661	Carissa	Ameixa-de-Natal
662	Caju	Pera de caju
663	Machucho	Chuchu
664	Anona	
665	Tâmara	seca
666	Durio	
667	Figo	
668	Figo	seco
669	Romã	
670	Toranja	
671	Goiaba	Guava
672	Jabuticaba	
673	Jaca	
674	Nêspera	Ameixa amarela
675	Jujuba	Açofeifa
676	Caqui	Dióspiro, Ameixa chinesa
677	Físalis	Phisalis, Camapu
678	Carambola	Fruta Estrela, Tamarindo chinês
679	Kiwi	Kiwi
680	Kumquat	Laranja chinesa, quinoto
681	Lima	
682	Lichia	Uruvaia, avelã chinesa
683	Longan	Olho de dragão
684	Abricó de macaco	Castanha de macaco
685	Tangerina	
686	Manga	
687	Mangostão	
688	Naranjilha	Lulo, Laranja de Quito
689	Quiabo	Quiabo
690	Azeitona	verde, marinada
691	Opúntia	Palma-doce, Figueira da Índia, Palma-sem-espinhos
692	Papaia	Ababaia, Mamão
693	Maracujá	Fruto de martírio
694	Rambutão	
695	Brinco-de-viúva	Jambo
696	Sapoti	Sapota
697	Sapotilheira	
698	Tamarindo	Tâmara da Índia
699	Castanha-de-água	Eleocharis, doce
700	Melancia	
701	Limão	
702	Melão	Melão verde

PT

PT

Nozes		
703	Caju	Caju, amêndoa da Índia, castanha de caju
704	Castanha	Castanhas doces
705	Amendoim	
706	Amendoim	torrado
707	Avelã	
708	Noz de coco	
709	Noz de cola	
710	Noz de macadâmia	Noz da Austrália
711	Amêndoa	doce
712	Castanha do Pará	
713	Noz pecã	
714	Pistacho	Amêndoa verde, pistachos
715	Avelãs	

Sumos e xaropes		
716	Sumo de ananás	em lata
717	Sumo de maçã	Mercadoria
718	Sumo de laranja	Sumo de laranja natural, sumo de polpa
719	Sumo de laranja	Sumo de laranja, sem açúcar, mercadoria
720	Sumo de laranja	Sumo de laranja espesso, concentrado de laranja
721	Sumo de toranja	natural, sumo da polpa
722	Sumo de toranja	Mercadoria
723	Sumo de framboesa	natural, sumo da polpa
724	Xarope de framboesa	
725	Sumo de baga de sabugueiro preto	Sumo da polpa
726	Néctar de groselha	vermelha, mercadoria
727	Néctar de groselha	preta, mercadoria
728	Leite de coco	
729	Sumo de tangerina	natural, sumo da polpa
730	Sumo de maracujá	natural, sumo da polpa
731	Sumo de baga de espinheiro	
732	Sumo de ginja	Sumo da polpa
733	Sumo de uva	Mercadoria
734	Sumo de limão	natural

Doces/ geleias		
735	Geleia de maçã	
736	Doce de laranja	Doce de laranja
737	Doce de pêssego	
738	Doce de amora	
739	Doce de morango	
740	Doce de roseira brava	
741	Doce de mirtilo	
742	Geleia de framboesa	
743	Doce de framboesa	
744	Geleia de groselha	vermelha
745	Doce de groselha	vermelha

746	Doce de cereja	
747	Doce de ameixa	Doce de ameixa
748	Mousse de ameixa	
749	Geleia de marmelo	
750	Doce de marmelo	
Mel/açúcar/doçuras		
751	Mel	Mel de flores
752	Creme de açúcar invertido	Mel artificial
753	Açúcar	Açúcar em bruto, açúcar de beterraba
754	Açúcar em bruto	da cana do açúcar, açúcar mascavado
755	Açúcar em bruto	de beterraba, açúcar mascavado
756	Fondant	
757	Massapão	
758	Creme de nougat de nozes	
759	Creme gelado	
760	Gelado de fruta	
Bebidas alcoólicas		
761	Cerveja sem álcool	Cerveja com baixo teor de álcool, alemã
762	Cerveja Nährbier	
763	Cerveja Pilsener Lager	cerveja normal, alemã
764	Vollbier	preta
765	Cerveja Vollbier	branca
766	Cerveja branca	
767	Cidra	
768	Vinho tinto	qualidade leve
769	Vinho tinto	qualidade elevada
770	Espumante	branco, vinho espumoso alemão
771	Vinho branco	qualidade média
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Licor de ovo	
775	Kölsch (cerveja de Colónia)	
776	Vodca	
777	Rum	
778	Klarer Korn (aguardente de milho)	32 Vol.-%
Bebidas sem álcool		
779	Colas	
780	Bebidas de malte	
Cacau/ Chocolate		
781	Cacau em pó	com pouco teor de óleo
782	Chocolate	sem leite, mín. 40% de massa de cacau
783	Chocolate	Chocolate de leite

PT

PT

Café/Chá		
784	Café	verde, café cru
785	Café	tostado
786	Pó de extracto de café	Café instantâneo
787	Café de chicória	
788	Chá	Chá preto
Levedura		
789	Fermento de padeiro	comprimido
790	Levedura de cerveja	seca
Condimentos		
791	Caldo de carne	
792	Vinagre	
793	Tempero Maggi	
794	Mostarda	
795	Molho de rábano	
796	Molho holandês	
797	Mostarda	doce
Maionese		
798	Maionese*	rica em gordura
799	Maionese para saladas	50% de gordura
Códigos próprios		
800		
801		
802		
803		
804		

805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		

839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		

873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		
906		

907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		
940		

941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		
973		
974		

975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

Index

Introduction 112
Copyright 112
Limited liability 112

Intended use 112

Items supplied / Transport inspection 113
Disposal of the packaging 113

Operating Elements 114

Technical data 115

Warnings 115
Safety 115
Basic Safety Instructions 116
Interaction with batteries 117

Initial use 118
Setup 118

Operation 118
Weighing items 118
Weighing additional items (tare) 119
Display nutrient and energy values 119
Switching the scale off 120
Saving a measurement 120
Display added measurement values 121
Delete saved measurement values 121
Saving own codes 121

Cleaning and Care 123

Troubleshooting 123

Disposal 124

Warranty and Service 125

Importer 125

Food codes 126

GB
MT

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

All rights including those of photographic reproduction, duplication and distribution by means of particular methods (for example data processing, data carriers and data networks), wholly or partially as well as substantive and technical changes are reserved.

Limited liability

All technical information, data and directions for operation contained in these operating instructions correspond to the latest status at the time of printing and, to the best of our knowledge, also take into account all of our previous experiences and awarenesses.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe the instructions, improper use, inappropriate repairs, making unauthorized changes or for using unapproved replacement parts.

Intended use

This appliance is intended only for the weighing of food and nutrition monitoring.
It is intended for domestic use only.
Do not use this appliance commercially!

This appliance is not intended for any other use or for uses beyond those mentioned.

⚠ WARNING

Risks from unintended use!

Risks can be presented by the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use.

- ► Use the appliance exclusively for its intended purposes.
- ► Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind for damage resulting from unintended use will not be accepted.

The operator alone bears liability.

Items supplied / Transport inspection

⚠ WARNING

Risk of suffocation!

- ► Packaging material should not be used as a play thing. There is a risk of suffocation!

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Nutrition Scale
- 1 x Button battery, 3V, CR2032
- Operating instructions

NOTICE

- ► Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ► If the contents are not complete or are damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.

The return of packaging to the material circulation saves raw materials and reduces waste volumes. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

- ► If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

Operating Elements

1. Weighing plate
2. Battery compartment
3. Display
4. Button [M+]
   Input confirmation to save the measured values
5. Button [MR]
   To display the added measured values
   Comma-sign for the self-saved nutritional values
6. Button [MC C]
   To delete the saved data or the previously entered food code
7. Number buttons
   To enter the nutritional values of the food codes
8. Function buttons:

[ON/OFF TARE]	Switch on and off / Tara function (Nil setting)
[BE]	Bread units
	shows the carbohydrate content in grammes (g)
	shows the fat content in grammes (g)
	shows the protein content in grammes (g)
[Chol]	shows the cholesterol content in milligrammes (mg)
[Code]	shows the weight in grams (g)/kilogramme (kg) or ounces (oz)/pound (lb) to save ones own foodstuffs
[kcal kJ]	Switch between the units kcal and kJ

9. Unit switch
   For setting the desired units of weight (g/kg or oz/lb)

GB
MT

Technical data

Power supply	1x Button battery CR2032 ⎓ 1 x 3 V Lithium batteries
max. Loading	5 kg 11 lb : 0.4 oz
min. Loading	2 g 0.1 oz
Indicator in 1 g - / 0.05 oz - steps	

Warnings

In the existing operation instructions the following warnings are used:

⚠ WARNING

A warning of this danger level signifies a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided it can lead to injuries.

► The directives in this warning are there to avoid personal injuries.

IMPORTANT

A warning of this danger level signifies possible property damage.

If the situation is not avoided it can lead to property damage.

► The directives in this warning are there to avoid property damage.

NOTICE

► A notice signifies additional information that assists in the handling of the appliance.

Safety

In this chapter you receive important safety information regarding handling of the appliance.

This appliance complies with the statutory safety regulations. Incorrect usage can, however, lead to personal injury and property damage.

⚠ WARNING

NEVER take medications (e.g. the dispensing of insulin) solely on the basis of nutritional values given by this nutrition analysis scale!

Reinforce your knowledge of the values given by, for example, referring to literature on the subject. In this way, possible aberrances of the food nutritional values can be avoided with the reference values saved in the appliance.

► Otherwise, it may lead to incorrect dosages of medications! If in any doubt, seek medical advice!

Basic Safety Instructions

For safe handling of the appliance observe the following safety information:

⚠ WARNING - RISK OF INJURY!

- Before use check the appliance for visible external damage. Do not take into use an appliance that is damaged or has fallen down.
- This device may be used by children aged 8 over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the device safely and are aware of the potential risks. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are supervised.
- Repairs should only be carried out by authorized specialist companies or by the customer service department. Incorrect repairs can result in significant dangers for the user. In addition warranty claims become void.

WARNING - PROPERTY DAMAGE

- Defective components may only be replaced with original replacement parts. Only by using original replacement parts can you guarantee that the safety requirements are complied with.

- Protect the appliance from moisture and liquid penetration.
- Do not place anything on the scale if it is not in use.
- Protect the scales from impacts, moisture, dust, chemicals, extremes of temperature and being too close to sources of heat (ovens, radiators).
- Do not press on the buttons with excessive force or sharp objects.
- Do not expose the appliance to high temperatures or strong electromagnetic fields (eg mobile phones).

NOTICE

► A repair to the appliance during the warranty period may only be carried out by a cutomer service department authorized by the manufacturer otherwise no additional warranty claims can be considered for subsequent damages.

Interaction with batteries

⚠ WARNING

Danger from improper use!

For safe handling of batteries observe the following safety instructions:

► Do not throw the batteries into a fire.

► Do not short circuit the batteries.

► Do not attempt to recharge the batteries.

► Regularly check the condition of the batteries. Leaking battery acid can cause permanent damage to the appliance. When handling a damaged or leaking battery special care should be taken. Danger from acid burns! Wear protective gloves.

► Store batteries in a place inaccessible to children. If one is swallowed seek immediate medical attention.

► If you do not intend to use the appliance for a long time, remove the batteries.

Initial use

- Remove all packaging materials from the appliance. Remove the protective foil from the display ❸.
- Open the battery compartment ❷ on the underside of the scales and remove the small plastic strips which are clamped between the batteries and the contacts. Close the battery compartment ❷ afterwards, such that the battery compartment cover audibly engages.
- The scale can display weights in g (grams) / kg (kilograms) or oz (ounces)/ lb (pounds). You can set the unit on the rear of the appliance. Press the unit switch ❾ on the rear of the device to change units. In these operating instructions, g (grams) is always the unit shown as an example.

Setup

Place the scales on a level and heat-resistent surface. A firm standing is the prerequisite for correct measurement.

NOTICE

► This appliance is equipped with non-slip rubber feet. As furniture surfaces may be made of a variety of materials and are treated with many different types of cleaning agents, it cannot be completely ruled out that some substances contain ingredients which may corrode the rubber rests and soften them. If possible place an anti-slip material under the feet of the appliance.

Operation

Weighing items

1) Press the button ON/OFF/TARE ON/OFF TARE to switch the scales on.
The start display appears briefly, then "0 g" appears automatically.

IMPORTANT

Overloading or improper loading lead to irreparable damage to the appliance.

► NEVER place more than 5000 g (11 lb) on the weighing plate ❶.

► Do not place objects or foodstuffs on the display ❸ or on the buttons.

2) If you wish to weigh without the bowl/container, lay the item to be weighed on the weighing plate ❶. The weight will be indicated.
If you wish to weigh the item in a bowl / in a container, first place the empty bowl / the empty container onto the weighing plate ❶. Press the button ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. The display ❸ indicates 0 g. Place the items to be weighed in the bowl/container. The weight of the items is shown.

Weighing additional items (tare)

To weigh in further amounts (e.g. flour and water for dough), you can set the scales back at "0 g".

■ If you wish to return the scales back to "0 g" after the first measurement so as to measure the next ingredient, press the button ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. The display ❸ once again indicates "0 g" and "T" appears in the display ❸.

Display nutrient and energy values

1) Place the items to be weighed on the scales.
2) Find the appropriate code for the food to be weighed from the food list.
3) Enter in the 3-figure code with the number buttons ❼, e.g. 024. The display ❸ then indicates the code and the weight.

NOTICE

► If you make an error when putting in the codes, briefly press the button [MC C] ❻. The code will be deleted. Enter the code in once again.

4) To recall the nutritive and energy values, press the desired function button ❽. The required detail appears in the display ❸.
If no further buttons are pressed, after approx. 8 seconds the display changes back to the weighing mode and the weight is indicated. If you wish toswitch straight into the weighing mode, press the button [Code] The appliance indicates the weight.

NOTICE

► Should you press a function button ❽ (except [ON/OFF TARE], [Code]), although a code has not yet been entered, "Code" blinks in the display ❸ 3 times. In this case, enter in the desired code.

NOTICE

► Due to natural fluctuations in the energy and nutritional values, only approximate are possible.

Switching the scale off

To switch the scales off, press the button ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE] for about 3 seconds. The scales switches itself off

or

wait for about 60 seconds after the last usage. The scales switches itself off automatically.

Saving a measurement

You can save all indicated values of a foodstuff. The scales automatically adds together the values each saved measurement. Thus, for example, you can save your entire food values eaten in one day and recall them at the end of the day. The saved values are retained, even when you switch the scales off or change the batteries.

You have previously made a measurement and entered the code.

1) Press the save button [M+ ↵] ❹ to save the measurement. In the display ❸ appears “M”, the save location (e.g. 01) and the weight. M01 (or the last occupied space) is shown permanently on the display ❸.

NOTICE

- If you press the save button [M+ ↵] ❹ without having previously entered in a code, "Code" blinks 3 times in the display ❸. Then enter in the required code.

2) When you want to carry out and save the next measurement, press the save button [M+ ↵] ❹ once again. In the display ❸ the next save position (e.g. M02) appears.

3) To make further measurements, repeat the previously described steps.

NOTICE

- You can save up to 99 measurements (M99). When the memory is full, it no longer permits measurements to be saved. In this case, delete the saved data: press the button [MC C] ❻ continuously until the indication M99 (or the number of the last occupied memory space) extinguishes.
- If the nutritive value upper limit is reached with a memory input, "M" blinks in the display ❸ and no further measurements can be added.

Display added measurement values

You can retrieve the added measurement values at any time, for example, daily.

1) Press the button [MR] ❺.

In the display ❸ appears the sum sign, the number of occupied save locations and the added-up measurement values.

2) Using the function buttons ❽ (except ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]) switch between the nutrient and energy value.

NOTICE

► When the sum of the saved energy values exceeds 199999 kJ, or another nutritive or energy value is exceeded, the display ❸ indicates "E- - - - ".

After about 8 seconds, if no other buttons are pressed, the scales switches back to the weighing mode.

NOTICE

► If you press the button [MR] ❺ although no measured values have been saved, the indicator "NULL" appears in the display ❸.

Delete saved measurement values

When you wish to delete the saved measurement values, press the button [MC C] ❻ continuously until the number of the last occupied memory space extinguishes.

Saving own codes

On up to 200 memory slots you can save your own foods and their nutritional values, and give them a code number (codes 800 - 999). The values you input will each refer to 100 grams of food.
You can find the nutritional values of foods on their individual packaging or in specialist literature.

For this proceed as follows:

1) Press the button ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE] to switch the scales on. The start display appears briefly, then "0 g" is indicated automatically.
2) Press the button [Code] for about 3 seconds until "Code 0" blinks in the display ❸.
3) Enter the desired code number, between 800 - 999, and then confirm it with the button [M+ ↵] ❹.

GB
MT

4) Now enter the nutritional value of the food:

NOTICE

► The following maximum values can be entered:

kcal Kilocalories	0 - 65534
Kj Kilojoules	0 - 65534
Chol Cholesterol	0.0 - 6553.4
BE Bread units	0.0 - 655.34
Carbohydrates	0.0 - 6553.4
Fats	0.0 - 6553.4
Protein	0.0 - 6553.4

– First, the display kcal blinks: enter the kilocalories and confirm the entry with the button M+ ❹.

– the display Kj blinks: enter the kilojoules and confirm the entry with the button M+ ❹.

– the display Chol blinks: enter the cholesterol content in milligrams and confirm the entry with the button M+ ❹.

– the display BE blinks: enter the bread units and confirm the entry with the button M+ ❹.
The bread units can be calculated from the carbohydrate value: Divide the carbohydrate value by "12".

– the display blinks: enter the carbohydrate content in grams and confirm the entry with the button M+ ❹.

– the display blinks: enter the fat content in grams and confirm the entry with the button M+ ❹.

– the display blinks: enter the the protein content in grams and confirm the entry with the button M+ ❹.

The display indicates "done" and the food is now saved under the selected code number with all of its nutritional values.

5) Repeat steps 3) - 4) if you want to enter more codes. Press the button Code when you want to finish the save process.

6) Enter the food in the appropriate field in the food tables of these operating instructions.

NOTICE

► You can also overwrite one of your previously saved codes, in that you simply reassign the code number and save the new nutritional values under this code.

Cleaning and Care

IMPORTANT

Ensure that no fluids can enter the scale!

This could irreparably damage the appliance.

Do not use abrasive or solvent cleaners.

These could damage the surfaces.

- Wipe the scale with a soft cloth moistened with mild soap suds.
- Clean the display ❸ only with a lightly moistened cloth and then wipe it dry with a lint-free towel.
- To clean the weighing plate ❶ carefully remove it, in that you pull it straight up. Clean the weighing plate ❶ in a mild soapy solution . Dry the weighing plate ❶ well before putting it back on the scale and firmly pressing it down.

Troubleshooting

In this chapter you will receive important information for malfunction localization and remedies. Observe the instructions in order to avoid danger and damage.

⚠ WARNING

Observe the following safety information to avoid danger and property damage:

► Repairs to electronic appliances may only be carried out by specialists who have been trained by the manufacturer. Considerable danger to the consumer and damage to the appliance can occur as a result of incorrect repairs.

The following table will help with localizing and remedying minor malfunctions:

Display	Possible cause	Solution
In the display ❸ "L0" is indicated and the battery symbol appears	The battery is very weak.	Replace the battery.
No indicators in the display ❸.	The battery is discharged. The plastic strip in the battery compartment ❷ has not been removed.	Replace the battery. Remove the plastic strip from the battery compartment ❷.
In the display ❸ "0 - Ld" appears	The permitted maximum weight of 5 kg/ 11 lb is being exceeded.	Remove some weight from the scales.
In the display ❸ "NULL" appears when one tries to retrieve the saved values.	No values have been saved. The memory is empty.	First save some measured values.

GB
MT

NOTICE

► If you cannot resolve the problem with the above steps, please contact Customer Support.

Disposal

Disposal of the appliance

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, pleasecontact your waste disposal centre.

Disposing of the batteries / cells

Used batteries / cells may not be disposed of in household waste. Every consumer is legally obliged to dispose of batteries at a collection site in his community / city district or at a retail store. The purpose of this obligation is to ensure that batteries / cells are disposed of in a non-polluting manner. Only dispose of batteries / cells when they are fully discharged.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 93144

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 93144

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Food codes

NOTICE

► Due to insufficient study results and deviating compositions of foods containing animal fats from different manufacturers, the cholesterol levels in some meat products are not stored in the balance and are thus displayed with „- -“. These foods are marked with a *.
In this case then please use the cholesterol levels given by the manufacturers.

GB
MT

Milk		
000	Buffalo milk*	
001	Donkey milk*	
002	Human milk	Mothers milk
003	Pre-transitory human milk*	2.-3.days post-partum
004	Transitory human milk	Transitional milk 6 - 10 days post-partum
005	Camel milk*	
006	Cow milk	Full milk (raw milk, attested milk)
007	Cow milk	Consumption milk at least 3.5% Fat
008	Cow milk	low ft at least 1.5%, maximum 1.8% Fat
009	Cow milk	Skimmed milk (skim milk)
010	Cow milk	UHT
011	Cow milk	Sterilised milk
012	Sheeps milk*	
013	Mares milk*	
014	Goats milk	
Milk products		
015	Condensed milk	at least 7.5 % Fat
016	Condensed milk	at least. 10 % Fat
017	Condensed milk	sweetened
018	Condensed skimmed milk	sweetened
019	Dried whole milk	Whole milk powder
020	Dried skimmed milk	Skimmed milk powder
021	Cream	Coffee cream, coffee cream at least 10% fat
022	Cream	Whipping cream, whipping cream at least 30% fat
023	Cream, sour	Sour cream
024	Butter Milk	
025	Dried buttermilk	Buttermilk powder
026	Whey	Sweet
027	Dried whey	Whey powder
028	Yoghurt	at least 3.5 % fat
029	Yoghurt	low ft at least 1.5%, maximum 1.8% Fat
030	Yoghurt	skimmed maximum. 0.3% Fat
031	Fruit yoghurt	full fat
032	Fruit yoghurt	low fat
033	Fruit yoghurt	skimmed
034	Kefir	

Cheese / Quark		
035	Appenzeller cheese	20% FiDM
036	Appenzeller cheese	50% FiDM
037	Bel Paese cheese	
038	Brie	Cream brie 50% FiDM
039	Butter cheese	50% FiDM
040	Camembert	30% FiDM
041	Camembert	40% FiDM
042	Camembert	45% FiDM
043	Camembert	50% FiDM
044	Camembert	60% FiDM
045	Cheshire cheese	Cheddar cheese 50% FiDM
046	Cottage cheese	Cottage cheese
047	Edam	30% FiDM
048	Edam	40% FiDM
049	Edam	45% FiDM
050	Mushroom cheese	50% FiDM
051	Emmentaler	45% FiDM
052	Feta cheese	45% FiDM
053	Fresh cheese	Cream 50% FiDM
054	Fresh cheese	at least 60%, max. 85% FiDM
055	Gorgonzola	
056	Gouda	45% FiDM
057	Greyerzer	Gruyere cheese
058	Limburger	20% FiDM
059	Limburger	40% FiDM
060	Mozzarella	
061	Münster	45% FiDM
062	Münster	50% FiDM
063	Parmesan	36,6% FiDM
064	Provolone	
065	Ricotta cheese	
066	Romadur cheese	20% FiDM
067	Romadur cheese	30% FiDM
068	Romadur cheese	40% FiDM
069	Romadur cheese	45% FiDM
070	Romadur cheese	50% FiDM
071	Roquefort cheese*	
072	Sour milk cheese	Harzer-, Mainzer-, Hand-, Stangen cheese max. 10% FiDM
073	Schicht cheese	10% FiDM
074	Schicht cheese	20% FiDM
075	Schicht cheese	40% FiDM Cream schicht cheese
076	- Spreading cheese	45% FiDM
077	Processed cheese*	60% FiDM cream cheese
078	Farmer's cheese	skimmed
079	Farmer's cheese	20% FiDM
080	Farmer's cheese	40% FiDM Farmer's cheese with cream
081	Tilsiter	30% FiDM
082	Tilsiter	45% FiDM
Eggs		
083	Duck eggs*	Total egg content
084	Chicken egg	Total egg content
085	Chicken egg yolk	Liquid egg yolk

086	Chicken egg white	Liquid egg white, Albumen
087	Chicken egg	Total egg content, dried, dried whole egg
088	Chicken egg yolk	dried, dried egg yolk
089	Chicken egg white	dried, dried egg white
Fats		
090	Butter	Sweet and sour cream butter
091	Butter oil	
092	Goose grease*	
093	Argan oil*	
094	Mutton tallow	Mutton fat, not unvented
095	Herring oil	
096	Chicken fat	
097	Hazelnut oil*	
098	Beef tallow	
099	Lard	
100	Cottonseed oil	Cotton seed oil, cottonseed oil, refined
101	Peanut oil	Arachis oil, refined
102	Illipo fat	
103	Cocoa butter	
104	Coconut oil	refined
105	Pumpkin seed oil	
106	Linseed oil	
107	Maize germ oil	Maize oil, refined
108	Poppy seed oil	
109	Olive oil	
110	Palm kernel oil	refined
111	Palm oil	
112	Rapeseed oil	Rapeseed oil, refined
113	Safflower oil	Distel oil, refined
114	Sesame oil	refined
115	Sheabutter	Karite fat
116	Soja oil	refined
117	Sunflower oil	refined
118	Grape seed oil	
119	Walnut oil	
120	Wheat germ oil	
121	Peanut paste	Peanut butter
122	half-fat milk	from branded butter
123	Margarine	Standard margarine
124	Margarine	Vegetable margarine
125	Margarine	Diet margarine
126	Margarine	Half-fat margarine
Meat		
127	Mutton	Muscle meat, fillet
128	Mutton*	Breast
129	Mutton*	Chuck, Shoulder
130	Mutton	Leg, Loin
131	Mutton*	Chop
132	Mutton*	Haunch
133	Mutton heart	
134	Mutton brain	
135	Mutton liver	
136	Mutton lung	
137	Mutton spleen*	

138	Mutton kidney	
139	Mutton tongue	
140	Lamb	pure muscle meat
141	Lamb	inter-muscular fat tissue
142	Lamb	subcutaneous fat tissue
143	Lamb	Breast
144	Lamb	Hip without bone
145	Lamb	Chop with fat
146	Lamb	Neck
147	Lamb	Flank
148	Lamb	Topside, boneless
149	Lamb	Back with no fat cover
150	Lamb	Shoulder, boneless
151	Lamb	Silverside, boneless
152	Veal	pure muscle meat
153	Veal	Breast
154	Veal	Chuck, Shoulder
155	Veal	Fillet
156	Veal	Throat and neck with bone
157	Veal	Shank with bone
158	Veal	Leg, loin, with bone
159	Veal	Saddle of veal, saddle steak with bone
160	Sweetbreads*	Thymus glands
161	Calfs ruffle*	Veal tripe, tripe
162	Calfs heart*	
163	Calf brain	
164	Calf liver	
165	Calfs lung*	
166	Calf spleen*	
167	Calf kidney	
168	Calf tongue*	
169	Beef	pure muscle meat
170	Beef	inter-muscular fat tissue
171	Beef	subcutaneous fat tissue
172	Beef	Breast, breast core
173	Beef	Chuck, Shoulder
174	Beef	Fillet
175	Beef	Prime rib, sirloin, rib, thick rib
176	Beef	Hip, rump
177	Beef	Collar, tongue piece, neck
178	Beef	Topside
179	Beef	Roastbeef, Loin
180	Beef	Silverside
181	Beef blood	
182	Beef heart	
183	Beef liver	
184	Beef lung	
185	Beef spleen*	
186	Beef kidney	
187	Beef tongue	
188	Pork	pure muscle meat
189	Pork	inter-muscular fat tissue
190	Pork	subcutaneous fat tissue
191	Pork	Belly
192	Pork	Chuck with crackling, knuckle, shoulder, shoulderblade

GB
MT

193	Pork	Fillet
194	Pork	Hind shank, hind
195	Pork	Collar, neck ridge
196	Pork	Pork chop with bone
197	Pork	Topside, schnitzel meat
198	Pork fat*	Back bacon, fresh
199	Pork blood	
200	Pork heart	
201	Pork brain	
202	Pork liver	
203	Pork lung	
204	Pork spleen*	
205	Pork kidney	
206	Pork tongue	
207	Rabbit	Average with bone
208	Horsemeat*	Average
209	Goat	Average
210	Goat	Loin, muscle meat
Meat products (except cold cuts)		
211	Grisons meat*	Air-dried meat
212	Corned Beef*	American
213	Corned Beef*	German
214	Meat extract*	
215	Spam*	
216	Gelatine	Edible gelatine
217	Minced beef*	
218	Beef*	canned
219	Beef patty*	Tartare
220	Pork*	Tinned pork in its own juice
221	Pork	canned, rillettes
222	Pork*	Kassler
223	Minced pork*	
224	Pork-hams	cooked, cooked cured hams
225	Pork ham*	canned
226	Belly pork*	smoked
227	Pork fat*	streaked, breakfast bacon, Wammerl
Sausage		
228	Cabanossi	
229	Farmer sausage*	polish
230	Beer ham*	
231	Beer sausage*	
232	Boiling sausage*	
233	Cervelat*	
234	Tinned sausage*	Boiled sausages
235	Meatloaf*	Liver loaf
236	Sausage meat*	
237	Frankfurter	
238	Yellow sausage*	Brain sausage
239	Göttinger*	Blasen sausage
240	Smoked sausage*	
241	Veal sausage*	
242	Veal cheese*	
243	Calf liver sausage*	
244	Saveloys*	
245	Landjäger sausage*	
246	Liver paste*	
247	Liver sausage*	coarse
248	Liver sausage*	Home-style
249	Liver brawn*	
250	Lyoner sausage*	

251	Mettwurst sausage*	Braunschweig Mettwurst
252	Mettwurst sausage*	coarse
253	Mortadella*	
254	Bavarian veal sausage*	
255	Plockwurst sausage*	
256	Brawn*	Brawn
257	Brawn, red*	Head cheese, red
258	Brawn, white*	Head cheese, white
259	Regensburger sausage*	
260	Blood sausage*	Black pudding
261	Blood sausage*	Thüringen style
262	Salami*	German
263	Ham sausage*	fine
264	Pork frying sausage*	
265	Wiener sausage*	
266	Tongue sausage*	
Game		
267	Hare	Average
268	Venison	Average
269	Venison*	Leg, Loin
270	Venison*	Back
271	Wild boar meat	Average
Poultry		
272	Duck	Average
273	Pheasant*	Average, with skin, boneless
274	Goose	Average
275	Chicken	Roast chicken, Average
276	Chicken*	Soup chicken, Average
277	Chicken	Breast with skin
278	Chicken	Leg with skin, boneless
279	Chicken	Heart
280	Chicken	Liver
281	Dove	Average, with skin and bone
282	Turkey	adult animal, average, with skin
283	Turkey*	young animal, average, with skin
284	Turkey	Breast without skin
285	Turkey	Leg, drumstick, without skin and bones
286	Quail*	Average, without skin and boneless
Fish (Saltwater)		
287	Anglerfish	Monkfish
288	Blue ling*	
289	Butter mackerel*	
290	Dorade royal	Sea bream
291	Dogfish	Thorn fish
292	Flounder	
293	Grenadier*	
294	Halibut	White halibut
295	Black halibut*	Greenland halibut
296	Herring	Atlantic
297	Herring	Baltic herring
298	Herring milk*	Gonads, male

GB
MT

299	Herring roe*	Gonads, female
300	John Dory*	Peterfish
301	Cod	Rock salmon
302	Catfish	Wolffish
303	Common dab*	
304	Coalfish, stone coalfish	Pollack
305	Ling*	
306	Lemon sole*	
307	Lumb	Cusk
308	Mackerel	
309	Grey mullet	
310	Red mullet*	
311	Skate*	
312	Ocean perch	Gold perch
313	Witch flounder	Dog flounder
314	Anchovy*	
315	Sardine*	
316	Shellfish	
317	Plaice	
318	Swordfish	
319	Hake*	Europa
320	Alaska pollack*	
321	Common sole	
322	Sprats*	
323	Turbot	
324	Smelt	
325	Horse mackerel*	Shield mackerel
326	Sturgeon*	
327	Tuna*	

Fish (Freshwater)		
328	Eel	
329	Bass, perch	River perch
330	Bream*	Common bream, Blei
331	Trout	Brook trout, rainbow trout
332	Pike	
333	Carp	
334	Salmon	
335	Whitefish*	Maraene, Felchen
336	Tench*	
337	Catfish	Sheatfish
338	Pike-Perch*	
Shellfish / Molluscs		
339	Oyster	
340	Shrimp, crab	Garnet, North Sea shrimp
341	Lobster	
342	Crab	Crayfish
343	Krill*	Antarctic
344	Langouste	
345	Mussel	Blue or stake mussel
346	Atlantic scallop	Scallop
347	Ormer*	Abalone
348	Turtle*	
349	Ham mussel	Clam
350	Cuttlefish	
351	Roman snail*	

Fish products		
352	Eel*	smoked
353	Pickled herring	
354	Kippers	
355	Flounder*	smoked
356	Black halibut*	smoked
357	Herring*	in jelly
358	Herring*	marinated Bismarck herring
359	Catfish*	Wolffish, smoked
360	Caviar	genuine, sturgeon caviar
361	Caviar substitute*	German caviar
362	Stockfish*	
363	Crabmeat*	canned
364	Salmon*	Tinned salmon
365	Salmon*	Salmon, in oil
366	Mackerel*	smoked
367	Young salted herring*	
368	Ocean perch*	smoked
369	Salt herring*	
370	Sardines	in oil
371	Shellfish*	smoked
372	Smoked dogfish*	
373	Dogfish*	smoked parts of the spiny dogfish
374	Pollack*	smoked
375	Pollack*	in oil, salmon substitute
376	Sprats*	smoked
377	Stockfisch*	
378	Tuna	in oil
379	Fish fingers	

Cereals		
Cereals and Flour		
380	Amaranth	Foxtail, seeds
381	Buckwheat	shelled corn
382	Buckwheat groats	
383	Buckwheat flour	Wholemeal flour
384	Spelt	husked, whole grain
385	Spelt flour	Type 630
386	Spelt flour	Wholemeal flour
387	Barley	husked, whole grain
388	Pearl barley	
389	Barley groats	
390	Green corn	Spelt, spelt wheat
391	Green corn flour	
392	Oats	husked, whole grain
393	Crushed hulled oats	
394	Oat groats	
395	Oatmeal	
396	Millet	shelled corn
397	Maize	whole grain
398	Maize breakfast cereals	Cornflakes, unsweetened
399	Cornflour	
400	Quinoa	Inca rice
401	Rice	unpolished
402	Rice	polished
403	Rice	polished, cooked, drained
404	Ground rice	
405	Rye	whole grain
406	Rye	Type 815
407	Rye	Type 997

408	Rye	Type 1150
409	Rye	Type 1370
410	Rye meal	Type 1800
411	Sorghum	Moor millet, kaffir corn
412	Triticale	
413	Wheat	whole grain
414	Wheat semolina	
415	- Plain wheat	Type 405
416	- Plain wheat	Type 550
417	- Plain wheat	Type 630
418	- Plain wheat	Type 812
419	- Plain wheat	Type 1050
420	- Plain wheat	Type 1700
421	Wheat germ	
422	Wheat bran	Edible bran
423	Bread crumbs	
Bread and Rolls		
424	Rolls	Buns
425	Graham bread	Wheat groats bread
426	Crisp bread	
427	Pumpernickel	
428	Rye bread	
429	Rye mixed bread	
430	Rye mixed bread	with wheat bran
431	Rye whole grain bread	
432	Wheat (flour) bread	French
433	Wheat mixed bread	
434	Wheat toast bread	
435	Wheat whole-meal bread	

Biscuits/Pastries		
436	Egg pasta products	Noodles, macaroni, spaghetti, etc.
437	Egg pasta products	Noodles, cooked, drained
438	Biscuits	Butter Biscuits, hard biscuits
439	Salted sticks	Pretzels, as permanent pastries
440	Fruitcake	Christmas, rum, orange, coffee fruitcakes etc.
441	Cake base	
442	Zwieback	eggfree
443	Butter cake	Yeast dough
444	cheesecake	made of short pastry
445	Flaky pastry	Tube product
446	cheese biscuits	
Starches		
447	Potato starch	
448	Cornstarch	
449	Rice starch	
450	Tapioca starch	
451	Wheat starch	
452	Pudding powder	
Vegetables		
Tubers and root crops		
453	Batate	Sweet potato
454	Cassave	Yuca, Manioc, Tapioca
455	Fennel	Tuber
456	Potato	
457	Potato	boiled, with skin

458	Potato	baked, with skin
459	Potato flakes	Mashed potatoes, dry product
460	Potato dumplings	Potato dumplings, cooked, dry product
461	Potato dumplings	Potato dumplings, raw, dry product
462	Potato croquettes	dry product
463	Potato fritters	Potato pancakes, dry product
464	Potato slices	Potato crisps, oil roasted, salted
465	Potato strips	Potato sticks, oil roasted, salted
466	Potato soup	dry product
467	Crisps	ready to eat, unsalted
468	Kohlrabi	
469	Swede	Turnip, Rutabaga, Dotsche
470	Horseradish	
471	Carrot	Carrot, carrot
472	Carrot	cooked, drained
473	Carrot	dried
474	Carrot	canned
475	Carrot juice	carrot juice
476	Parsnip	
477	Parsley	Parsley root
478	Radish	
479	White radish	
480	Red beet	Beetroot
481	Beetroot juice	
482	Scorzonera	
483	Scorzonera	cooked, drained
484	Celeriac	Tuber
485	Taro	Water bread root
486	Topinambur	Jerusalem artichoke
487	White turnip	Water turnip, autumn turnip
488	Yam	Tuber
Cabbage, sprouts, other vegetables		
489	Artichoke	
490	Bamboo shoots	
491	Ribbed celery	
492	Cauliflower	
493	Cauliflower	cooked, drained
494	Broccoli	
495	Broccoli	cooked, drained
496	Watercress	
497	Chicory	
498	Chinese cabbage	
499	Endive	Escariol
500	Pea sprouts	
501	Lamb's lettuce	Corn salad
502	Fennel	L eaf, Bolognese Fennel
503	Garden cress	
504	Kale	Borecole
505	Garlic	
506	Lettuce	
507	Lentil sprouts	
508	Dandelion leaves	
509	Chard	
510	Mung bean sprouts	Mung bean shoots
511	Parsley	Leaf
512	Leek	- Leek
513	Portulaca	
514	Rhubarb	

GB
MT

515	Brussels sprouts	
516	Brussels sprouts	cooked, drained
517	Red cabbage	blue cabbage
518	Sauerkraut	drained
519	Chive	
520	Soybean sprouts	
521	Asparagus	
522	Asparagus	cooked, drained
523	Asparagus	canned
524	Spinach	
525	Spinach	cooked, drained
526	Spinach	canned
527	Spinach juice	
528	White cabbage	Cabbage
529	Savoy cabbage	Cabbage
530	Onion	
531	Onion	dried
Fruit vegetables		
532	Aubergine	Eggplant
533	Beans	Runner beans, green
534	Beans	Runner beans, green, canned
535	Beans	French or cutting beans, green, dried
536	Cucumber	
537	Cucumber	Pickled gherkins, salt-dill pickles, lactic acid
538	Pumpkin	
539	Paprica fruit	Paprica pods
540	Squash	
541	Tomato	
542	Tomato	canned
543	Tomato puree	
544	Tomato juice	commercial product
545	Zucchini	Summer-Squash
546	Sweet corn	Edible sweet corn
Wild herbs / wild vegetables		
547	Barbaramarion herb	Leaf, winter cress
548	Wild garlic	Leaf
549	Common plantain	Leaf
550	French herb	hairy, shoot tips
551	Stinging nettle	Leaf
552	Garden orache	Leaf
553	Goutweed	Leaf, goutweed
554	Great Burdock	Leaf
555	Ground ivy	Leaf
556	Good Henry	Leaf
557	True caraway	Leaf
558	True caraway	Root
559	Wild Mallow	Leaf
560	Arugula	
561	Sorrel	Leaf
562	Plantain	Leaf
563	White Deaf Nettle	Leaf
564	Chickweed	Leaf
565	Meadow Salsify	Leaf
566	Wiesenknöterich	Leaf
Legumes / Oilseeds		
567	Boxer beans	Cowpea, seeds, dry
568	Beans	Garden beans, seeds, white, dry

569	Beans	Seeds, white, cooked
570	Peas	Pod and seeds, green
571	Peas	Seeds, green, cooked, drained
572	Peas	Seeds, green, canned
573	Peas	Seeds, dry
574	Goa beans	Wing, Manila, Princess, seeds, dry
575	Garbanzo beans	Seeds, green
576	Garbanzo beans	Seeds, dry
577	Flax	Flaxseed
578	Lima beans	Moon beans, butter beans, seeds, dry
579	Lentil	Seeds, dry
580	Lentils	Seeds, cooked
581	Poppy	Opium poppies seeds, dry
582	Mung beans	Seeds, dry
583	Sesame	Seeds, dry
584	Soybeans	Seeds, dry
585	Soy flour	full fat
586	Soy-milk	
587	Sunflower	Seeds, dry
588	Sunflower seed flour	
589	Pigeonpeas	Pea beans, pigeon peas, seeds, dry
590	Tofu	
591	Urd beans	Mung beans, seeds, dry

Mushrooms		
592	Oyster mushroom	Oyster mushrooms
593	Birch fungus	
594	Butter mushroom	
595	Mushrooms	Cultivated mushroom
596	Mushrooms	canned
597	Honey mushrooms	
598	Morel	Edible morel
599	Chanterelle	Rehling
600	Chanterelles	canned
601	Chanterelle	dried
602	Saffron milk cap	
603	Bolete	
604	Porcini mushrooms	
605	Porcini mushrooms	dried
606	Truffle	
Fruits		
Stone fruit		
607	Apple	
608	Apple	dried
609	Apple sauce	
610	Pear	
611	Pear	canned
612	Quince	
Stone fruit		
613	Apricots	
614	Apricots	dried
615	Apricots	canned
616	Cherries	sour

GB
MT

617	Cherries	Sweet
618	Cherries	sweet, canned
619	Mirabelle	
620	Peach	
621	Peach	dried
622	Peach	canned
623	Plum	
624	Plum	dried
625	Plum	canned
626	Greengage	
Berries		
627	Boysenberry	
628	Blackberry	
629	Strawberry	
630	Strawberries	canned
631	Blueberry	Blueberry, bilberry
632	Blueberries	canned
633	Blueberries	Steamed bilberries, blueberries, canned, without added sugar
634	Raspberry	
635	Raspberries	canned
636	Currants	red
637	Currants	black
638	Currants	white
639	Cranberries	Schell berry
640	Cranberries	Cranberry
641	Cranberries	canned
642	Cranberries	canned, without added sugar, steamed cranberries
643	Gooseberries	
644	Grape	Wine grape
645	Grape	Grape berry, dried, raisin
646	Rowan fruit	Rowanberries, sweet
647	Rose hip	
648	Elderberry	black
649	Cornelian cherry	Duerlitze
650	Buckthorn berries	
651	Sloe	Blackthorn berry
Exotic Fruit		
652	Acerola	West Indian cherry
653	Ackee	Akiplum, Akinut
654	Pineapple	
655	Pineapple	canned
656	Orange	Orange
657	Avocado	
658	Banana	
659	Tree tomato	Tamarillo
660	Breadfruit	
661	Carissa	Natal Plum
662	Cashew apple	- pear
663	Chayote	Chuchu
664	Cherimoya	
665	Date	dried
666	Durian	
667	Fig	
668	Fig	dried
669	Pomegranate	
670	Grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jaboticaba	
673	Jackfruit	
674	Loquat	Japanese medlar, Loquat

675	Jujube	Chinese date, Indian jujube
676	Kaki	Kakiplum, Chinese quince, Japanese persimmon
677	Cape goose berry	Physalis fruit, pineapple cherry
678	Carambola	Star fruit, tree gooseberry
679	Kiwi	Chinese goose-berry
680	Oval kumquat	Dwarf bitter orange, Kinoto, Nagami
681	Lime, Limette	
682	Lychee	Lychee plums, Chinese hazelnut
683	Longan	Dragon eye
684	Mamey	Mamey apple
685	Mandarine	
686	Mango	
687	Mangosteen	
688	Naranjilla	Lulo, Quito-Orange
689	Lady's finger	Gombo, Marsh-mallow
690	Olive	green, marinated
691	Prickly pear	Cactus pear, cactus fig, cactus apple
692	Papaya	Tree melon, Mammao
693	Passion fruit	Purple grenadilla
694	Rambutan	
695	Rose apple	Jambose
696	Sapodilla	Sapota
697	Sapote	
698	Tamarinde	Sour date
699	Matai	Water chestnut, Sumpfsimse, sweet
700	Watermelon	
701	Lemon	
702	Cantaloupe melon	Honeymelon
Nuts		
703	Cashew nut	Cashewnuts, Indian almond, cashew nut
704	Sweet chestnut	Spanish chestnut
705	Peanut	
706	Peanut	roasted
707	Hazelnut	
708	Coconut	
709	Cola nut	
710	Macadamia nut	Queensland nut
711	Almond	Sweet
712	Brazil nut	
713	Pecan nut	
714	Pistachio	Green almond, pistachio-almond
715	Walnut	
Juices and Syrups		
716	Pineapple juice	canned
717	Apple juice	commercial product
718	Orange juice	freshly squeezed orange juice, mother juice
719	Orange juice	Orange juice, unsweetened, commercial product

720	Orange juice	Orange juice concentrate, orange concentrate
721	Grapefruit juice	freshly squeezed, mother juice
722	Grapefruit juice	commercial product
723	Raspberry juice	freshly squeezed, mother juice
724	Raspberry syrup	
725	Elderberry juice	mother juice
726	Black-currant nectar	red, commercial product
727	Black-currant nectar	black, commercial product
728	Coconut milk	
729	Mandarin juice	freshly squeezed, mother juice
730	Granadilla juice	fresh, mother juice
731	Sea buckthorn berry juice	
732	Cherry morello juice	mother juice
733	Grape juice	commercial product
734	Lemon juice	freshly pressed direct juice
Jams/Jellies		
735	Apple jelly	
736	Orange marmalade	Orange marmalade
737	Apricot jam	
738	Blackberry jam	
739	Strawberry jam	
740	Rose hip jam	
741	Bilberry jam	
742	Raspberry jelly	
743	Raspberry jam	
744	Red-currant jelly	red
745	Red-currant jam	red
746	Cherry jam	
747	Plum jam	plum preserve
748	Plum puree	
749	Quince jelly	
750	Quince jam	
Honey/sugar/sweets		
751	Honey	Blossom honey
752	Invert sugar cream	Artificial honey
753	Sugar	Cane-sugar, beet-sugar
754	Beet-sugar	from sugar cane, brown sugar
755	Beet-sugar	from sugar beet, brown sugar
756	Fondant	
757	Marzipan	
758	Nut-nougat cream	
759	Ice cream	
760	Fruit Ice cream	
Alcoholic beverages		
761	Alcohol free beer	Draught beer, German
762	Nutrient beer	
763	Pilsener lager beer	regular beer, German
764	Real beer	Dark
765	Real beer	Light
766	Pale beer	
767	Apple wine	

768	Red wine	light quality
769	Red wine	heavy quality
770	Sparkling wine	white, German champagne
771	White wine	middling quality
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Advocaat	
775	Koelsch beer	
776	Vodka	
777	Rum	
778	Korn	32 Vol.-%
Non-alcoholic beverages		
779	Cola drinks	
780	Malt beverage	
Cocoa/Chocolate		
781	Cocoa powder	Oil partially removed
782	Chocolate	milk/free, min. 40% cocoa content
783	Chocolate	Milk chocolate
Coffee/Tea		
784	Coffee	green, unprocessed coffee
785	Coffee	roasted
786	Coffee extract powder	instant coffee
787	Chicory coffee	
788	Tea	black tea
Yeast		
789	Baker's yeast	compressed
790	Brewer's yeast	dried

Condiments		
791	Stock cube	
792	- Vinegar	
793	Maggi seasoning	
794	Mustard	
795	Horseradish sauce	
796	Hollandaise sauce	
797	Mustard	Sweet
Mayonnaise		
798	Mayonnaise*	high-fat content
799	Salad mayonnaise	50% Fett
My Personal Codes		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		

GB
MT

820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		

854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		

888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		

922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		

956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		

990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

Inhaltsverzeichnis

Einführung 146
Urheberrecht 146
Haftungsbeschränkung 146
Bestimmungsgemäße Verwendung 146
Lieferumfang / Transportinspektion 147
Entsorgung der Verpackung 147
Bedienelemente 148
Technische Daten 149
Warnhinweise 149
Sicherheit 149
Grundlegende Sicherheitshinweise 150
Umgang mit Batterien 151
Inbetriebnahme 152
Aufstellen 152
Bedienen 152
Wiegegut messen 152
Wiegegut zuwiegen (Tara) 153
Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen 153
Waage ausschalten 154
Messung speichern 154
Addierte Messwerte anzeigen 155
Gespeicherte Messwerte löschen 155
Eigene Codes speichern 155
Reinigen und Pflegen 157
Fehlerbehebung 157
Entsorgung 158
Garantie und Service 159
Importeur 159
Lebensmittelcodes 160

DE
AT
CH

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, sowie inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Bedienung, entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Wiegen von Lebensmitteln, sowie zur Ernährungskontrolle bestimmt. Sie ist ausschließlich für dewn privaten Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang / Transportinspektion

⚠ WARNUNG

Erstickungsgefahr!

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Nährwert-Analyse-Waage
- 1 x Knopfzelle, 3V, CR2032
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- ► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienelemente

❶ Wiegeplatte

❷ Batteriefach

❸ Display

❹ Taste [M+ ↵]
Zum Speichern der Messwerte
Eingabebestätigung

❺ Taste [MR ▪]
Zum Anzeigen der addierten Messwerte
Komma-Zeichen für die selber gespeicherten Nährwerte

DE
AT
CH

❻ Taste [MC C]
Zum Löschen der gespeicherten Messwerte oder des
eingegebenen Lebensmittel-Codes

❼ Nummerntasten
Zum Eingeben des Lebensmittel-Codes
der Nährwerte

❽ Funktionstasten:

[ON/OFF TARE]	Ein- und Ausschalten / Tare-Funktion (Nullstellung)
[BE]	Broteinheiten
	zeigt den Kohlenhydrat-Anteil in Gramm an (g)
	zeigt den Fett-Anteil in Gramm an (g)
	zeigt den Eiweiß-Gehalt in Gramm an (g)
[Chol]	zeigt den Cholesterin-Gehalt in Milligramm an (mg)
[Code]	zeigt das Gewicht in Gramm (g)/Kilogramm (kg) oder Unze (oz)/Pfund (lb) an zum Speichern eigener Lebensmittel
[kcal kJ]	Wechsel zwischen den Einheiten kcal und kJ

❾ Einheitenschalter
Zum Einstellen der gewünschten Einheit (g/kg oder oz/lb)

Technische Daten

Stromversorgung	1x Knopfzelle CR2032 ⎓ 1 x 3 V Lithium Batterien
max. Belastung	5 kg 11 lb : 0.4 oz
min. Belastung	2 g 0.1 oz
Anzeige in 1 g - / 0.05 oz - Schritten	

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

⚠ WARNUNG

Nehmen Sie niemals Medikationen (z.B. Verabreichung von Insulin) allein aufgrund von Nährwerten der Nährwertanalysewaage vor!

Sichern Sie die Werte ab, indem Sie zum Beispiel Literatur zum Thema hinzuziehen. So können mögliche Abweichungen der Lebensmittelnährwerte von denen im Gerät hinterlegten Richtwerte vermieden werden.

► Ansonsten kann es zu Falschdosierungen von Medikamenten kommen! Ziehen Sie im Zweifelsfall einen Arzt zu Rate!

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Waage, wenn sie nicht benutzt wird.
- Schützen Sie die Waage vor Stößen, Feuchtigkeit, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- Drücken Sie nicht mit Gewalt oder mit spitzen Gegenständen auf die Tasten.
- Setzen Sie das Gerät nicht hohen Temperaturen oder starken elektromagnetischen Feldern (z.B. Mobiltelefone) aus.

HINWEIS

► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Umgang mit Batterien

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht ordnungsgemäße Verwendung!

Für den sicheren Umgang mit Batterien beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

► Werfen Sie die Batterie nicht ins Feuer.

► Schließen Sie die Batterie nicht kurz.

► Versuchen Sie nicht die Batterie wieder aufzuladen.

► Überprüfen Sie regelmäßig die Batterie. Ausgetretene Batteriesäure kann dauerhafte Schäden am Gerät verursachen.
Im Umgang mit einer beschädigten oder ausgelaufenen Batterie besondere Vorsicht walten lassen. Verätzungsgefahr! Schutzhandschuhe tragen.

► Batterie für Kinder unzugänglich aufbewahren. Bei Verschlucken umgehend einen Arzt aufsuchen.

► Entnehmen Sie die Batterie aus dem Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen.

Inbetriebnahme

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display ❸.
- Öffnen Sie das Batteriefach ❷ auf der Unterseite der Waage und entfernen Sie die kleinen Plastikstreifen, die zwischen Batterie und Kontakten klemmen. Schließen Sie das Batteriefach ❷ danach wieder, so dass der Batteriefachdeckel hörbar einrastet.
- Die Waage kann das Gewicht in g (Gramm)/Kg (Kilogramm) oder oz (Unze)/lb (Pfund) anzeigen. Sie können die Einheit auf der Rückseite des Gerätes einstellen. Drücken Sie den Einheitenschalter ❾ auf der Rückseite des Gerätes, um zwischen den Einheiten zu wechseln.
  In dieser Anleitung wird als Beispiel immer die Einheit g (Gramm) gezeigt.

Aufstellen

Stellen Sie die Waage auf einen ebenen und festen Untergrund. Eine feste Standfläche ist die Voraussetzung für eine korrekte Messung.

HINWEIS

► Dieses Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbeloberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Füße des Gerätes.

Bedienen

Wiegegut messen

1) Drücken Sie die Taste ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE], um die Waage einzuschalten. Das Anfangsdisplay erscheint kurz, danach wird automatisch „0 g“ angezeigt.

ACHTUNG

Überlastung oder falsche Belastung führen zu irreparablen Schäden am Gerät.

► Stellen Sie nie mehr als 5000 g (11 lb) auf die Wiegeplatte ❶.

► Stellen Sie keine Gegenstände oder Lebensmittel auf das Display ❸ oder auf die Tasten.

2) Wenn Sie ohne Schüssel/Behälter wiegen wollen, legen Sie das Wiegegut auf die Wiegeplatte ❶. Das Gewicht wird angezeigt.
Wenn Sie das Wiegegut in einer Schüssel / in einem Behälter wiegen wollen, stellen Sie zuerst die leere Schüssel / den leeren Behälter auf die Wiegeplatte ❶. Drücken Sie die Taste ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. Das Display ❸ zeigt „0 g“ an. Füllen Sie das Wiegegut in die Schüssel / den Behälter. Das Gewicht des Wiegegutes wird angezeigt.

Wiegegut zuwiegen (Tara)

Um weitere Mengen zuzuwiegen (z.B. Mehl und Wasser für einen Teig), können Sie die Waage auf „0 g“ stellen.

■ Wenn Sie die Waage nach der ersten Messung wieder auf „0 g“ stellen wollen, um die nächste Zutat zu messen, drücken Sie die Taste ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. Das Display ❸ zeigt wieder „0 g“ an und „T“ erscheint im Display ❸.

DE
AT
CH

Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen

1) Legen Sie das Wiegegut auf die Waage.

2) Suchen Sie den passenden Code zu dem zu wiegenden Lebensmittel aus der Lebensmittelliste heraus.

3) Tippen Sie den 3-stelligen Code mit Hilfe der Nummerntasten ❼ ein, z.B. 024. Das Display ❸ zeigt dann den Code und das Gewicht an.

HINWEIS

► Falls Sie sich beim eingeben des Codes vertippt haben, drücken Sie die Taste [MC C] ❻. Der Code wird gelöscht. Tippen Sie den Code dann neu ein.

4) Um die Nähr- und Energiewerte abzurufen, drücken Sie die gewünschte Funktionstaste ❽. Die gewünschte Angabe erscheint im Display ❸. Wenn keine weitere Taste gedrückt wird, wechselt die Anzeige nach ca. 8 Sekunden wieder in den Wiegemodus und das Gewicht wird angezeigt. Wenn Sie sofort in den Wiegemodus wechseln wollen, drücken Sie die Taste [Code]. Das Gerät zeigt das Gewicht an.

HINWEIS

► Falls Sie eine Funktionstaste ❽ (ausgenommen [ON/OFF TARE], [Code]) drücken, obwohl noch kein Code eingegeben ist, blinkt „Code“ im Display ❸ 3 mal auf. Geben Sie in diesem Fall den gewünschten Code ein.

HINWEIS

► Aufgrund der natürlichen Schwankungen der Energie- und Nährwerte sind die Angaben Richtwerte.

Waage ausschalten

Um die Waage auszuschalten drücken Sie ca. 3 Sekunden die Taste ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. Die Waage schaltet sich aus

oder

warten Sie ca. 60 Sekunden nach der letzten Benutzung ab. Die Waage schaltet sich automatisch aus.

Messung speichern

Sie können alle angezeigten Werte eines Lebensmittels speichern. Die Waage addiert automatisch die Werte jeder gespeicherten Messung. So können Sie beispielsweise Ihre gesamten an einem Tag gegessenen Lebensmittel speichern und am Ende des Tages abrufen. Die gespeicherten Werte bleiben erhalten, auch wenn Sie die Waage ausschalten oder die Batterie wechseln.

Sie haben zuvor eine Messung vorgenommen und den Code eingegeben.

1) Drücken Sie die Speichertaste [M+ ↵] ❹, um die Messung zu speichern. Im Display ❸ erscheint „M“, der Speicherplatz (z.B. 01) und das Gewicht an. M01 (oder der letzte belegte Speicherplatz) erscheint dauerhaft im Display ❸.

HINWEIS

► Wenn Sie die Speichertaste [M+ ↵] ❹ drücken, ohne einen Code vorher eingegeben zu haben, blinkt „Code“ 3 mal im Display ❸ auf. Geben Sie dann den gewünschten Code ein.

2) Wenn Sie die nächste Messung vornehmen und speichern wollen, drücken Sie wie-der die Speichertaste [M+ ↵] ❹. Im Display ❸ erscheint der nächste Speicherplatz (z.B. M02).

3) Um weitere Messungen vorzunehmen, wiederholen Sie die zuvor beschriebenen Schritte.

HINWEIS

► Sie können bis zu 99 Messungen speichern (M99). Wenn der Speicher voll ist, lässt sich keine weitere Messung abspeichern. Löschen Sie in diesem Fall die gespeicherten Daten: drücken Sie die Taste [MC C] ❻ solange, bis die Anzeige M99 (oder die Nummer des zuletzt belegten Speicherplatzes) erlischt.

► Wenn bei einer Speicherung die Nährwerthöchstgrenze erreicht wird, blinkt „M“ im Display ❸ und es kann keine weitere Messung hinzugefügt werden.

Addierte Messwerte anzeigen

Sie können die addierten Messwerte jederzeit, z.B. täglich, abrufen.

1) Drücken Sie die Taste [MR] ❺.

Im Display ❸ erscheinen das Summenzeichen, die Anzahl der belegten Speicherplätze und die addierten Messwerte.

2) Wechseln Sie mit Hilfe der Funktionstasten ❽ (ausgenommen ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]) zwischen den Nähr- und Energiewerten.

HINWEIS

► Wenn die Summe des gespeicherten Energiewertes 199999 kJ überschreitet, oder ein anderer Nähr- oder Energiewert überschritten wird, zeigt das Display ❸ „E- - - -“ an.

Wenn ca. 8 Sekunden keine weitere Taste gedrückt wird, schaltet die Waage wieder in den Wiegemodus.

HINWEIS

► Wenn Sie die Taste [MR] ❺ drücken, obwohl kein Messwert gespeichert ist, erscheint die Anzeige „NULL“ im Display ❸.

Gespeicherte Messwerte löschen

Wenn Sie die gespeicherten Messwerte löschen wollen, drücken Sie die Taste [MC C] ❻ solange, bis die Anzeige des zu letzt belegten Speicherplatzes erlischt.

Eigene Codes speichern

Sie können auf 200 Speicherplätzen eigene Lebensmittel und deren Nährwerte speichern und einen Code (Code 800 - 999) zuweisen. Die von Ihnen eingegebenen Werte beziehen sich auf jeweils 100 g des Lebensmittels.
Die Nährwerte der Lebensmittel finden Sie auf den jeweiligen Verpackungen oder in der Fachliteratur.

Gehen Sie dafür wie folgt vor:

1) Drücken Sie die Taste ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE], um die Waage einzuschalten. Das Anfangsdisplay erscheint kurz, danach wird automatisch „0 g“ angezeigt.
2) Drücken Sie die Taste [Code] für ca. 3 Sekunden, bis „Code 0“ im Display ❸ blinkt.
3) Geben Sie den gewünschten Code zwischen 800 und 999 ein und bestätigen Sie diesen mit der Taste [M+ ↵] ❹.

DE
AT
CH

4) Geben Sie nun die Nährwerte des Lebensmittels ein:

HINWEIS

► Folgende Maximalwerte können eingegeben werden:

kcal Kilokalorien	0 - 65534
Kj Kilojoules	0 - 65534
Chol Cholesterin	0.0 - 6553.4
BE Broteinheiten	0.0 - 655.34
Kohlenhydrate	0.0 - 6553.4
Fett	0.0 - 6553.4
Eiweiß	0.0 - 6553.4

- zuerst blinkt die Anzeige kcal: geben Sie die Kilokalorien ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste M+ ❹.
- die Anzeige Kj blinkt: geben Sie die Kilojoules ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste M+ ❹.
- die Anzeige Chol blinkt: geben Sie den Cholesterin-Gehalt in Milligramm ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste M+ ❹.
- die Anzeige BE blinkt: geben Sie die Broteinheiten ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste M+ ❹.
  Die Broteinheiten können Sie aus dem Kohlenhydratwert errechnen: Teilen Sie den Kohlenhydratwert durch „12“.
- die Anzeige blinkt: geben Sie den Kohlenhydrat-Anteil in Gramm ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste M+ ❹.
- die Anzeige blinkt: geben Sie den Fett-Anteil in Gramm ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste M+ ❹.
- die Anzeige blinkt: geben Sie den Eiweiß-Gehalt in Gramm ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste M+ ❹.

Im Display erscheint „done“ und das Lebensmittel ist nun unter dem gewählten Code mit allen Nährwerten gespeichert.

5) Wiederholen Sie die Schritte 3) - 4), wenn Sie weitere Codes eingeben wollen. Drücken Sie die Taste Code wenn Sie den Speichervorgang abschließen wollen.

6) Tragen Sie das Lebensmittel in das jeweilige Feld in der Lebensmitteltabelle in dieser Bedieungsanleitung ein.

HINWEIS

► Sie können auch einen von Ihnen bereits gespeicherten Code wieder überscheiben, indem Sie einfach den Code erneut vergeben und die neuen Nährwerte unter diesem Code speichern.

Reinigen und Pflegen

ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in die Waage gelangen!

Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.

Benutzen Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel.

Diese können die Oberfläche des Gerätes angreifen.

- Wischen Sie die Waage mit einem leicht mit milder Seifenlauge befeuchteten Tuch ab.
- Reinigen Sie das Display ❸ nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch und wischen Sie es mit einem fusselfreien Tuch trocken.
- Nehmen Sie zum Reinigen die Wiegeplatte ❶ vorsichtig ab, in dem Sie diese senkrecht nach oben abziehen. Reinigen Sie die Wiegeplatte ❶ in milder Seifenlauge. Trocknen Sie die Wiegeplatte ❶ ab, bevor Sie sie wieder auf die Waage aufsetzen und festdrücken.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Gefahren und Sachschäden zu vermeiden:

► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen:

Display	Mögliche Ursache	Behebung
Im Display ❸ wird „L0“ angezeigt und ein Batteriesymbol erscheint.	Die Batterie ist sehr schwach.	Ersetzen Sie die Batterie.
Keine Anzeige im Display ❸.	Die Batterie ist leer. Der Plastikstreifen im Batteriefach ❷ wurde nicht entfernt.	Ersetzen Sie die Batterie. Entfernen Sie den Plastikstreifen aus dem Batteriefach ❷.
Im Display ❸ erscheint „0 - Ld“.	Das erlaubte Maximalgewicht von 5 kg / 11 lb ist überschritten.	Nehmen Sie etwas Gewicht von der Waage herunter.
Im Display ❸ erscheint „NULL“ wenn man die gespeicherten Werte abrufen möchte.	Es sind keine Werte gespeichert. Der Speicher ist leer.	Speichern Sie zuerst die Messwerte ab.

DE
AT
CH

HINWEIS

► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Entsorgung

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Batterien / Akkus entsorgen

Batterien/Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien/Akkus bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils oder im Handel abzugeben. Diese Verpflichtung dient dazu, dass Batterien/Akkus einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden können. Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 93144

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 93144

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 93144

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Lebensmittelcodes

HINWEIS

► Aufgrund von unzureichenden Studienergebnissen und abweichenden Zusammensetzungen von Lebensmitteln mit tierischen Fetten verschiedener Hersteller, sind die Cholesterinwerte bei einigen Fleischerzeugnissen in der Waage nicht hinterlegt und werden mit „- -“ angezeigt. Diese Lebensmittel sind mit * markiert.
Entnehmen Sie die Cholesterinwerte dann bitte den Angaben des Herstellers.

Milch		
000	Büffelmilch*	
001	Eselsmilch*	
002	Frauenmilch	Muttermilch
003	Vortransitorische Frauenmilch*	2.-3.Tag post partum
004	Transitorische Frauenmilch	Übergangsmilch 6.-10. Tag post partum
005	Kamelmilch*	
006	Kuhmilch	Vollmilch (Rohmilch, Vorzugsmilch)
007	Kuhmilch	Konsummilch mind. 3,5% Fett
008	Kuhmilch	fettarm mind. 1,5%, höchste. 1,8% Fett
009	Kuhmilch	Magermilch (entrahmte Milch)
010	Kuhmilch	ultrahocherhitzt
011	Kuhmilch	Sterilmilch
012	Schafmilch*	
013	Stutenmilch*	
014	Ziegenmilch	
Milchprodukte		
015	Kondensmilch	mind. 7,5 % Fett
016	Kondensmilch	mind. 10 % Fett
017	Kondensmilch	gezuckert
018	Kondensmagermilch	gezuckert
019	Trockenvollmilch	Vollmilchpulver
020	Trockenmagermilch	Magermilchpulver
021	Sahne	Kaffeesahne, Kaffeerahm mind. 10% Fett
022	Sahne	Schlagsahne, Schlagrahm mind. 30% Fett
023	Sahne, sauer	Sauerrahm
024	Buttermilch	
025	Trockenbuttermilch	Buttermilchpulver
026	Molke	süß
027	Trockenmolke	Molkepulver
028	Joghurt	mind. 3,5% Fett
029	Joghurt	fettarm mind. 1,5%, höchst. 1,8% Fett
030	Joghurt	mager höchst. 0,3% Fett
031	Fruchtjoghurt	vollfett
032	Fruchtjoghurt	fettarm
033	Fruchtjoghurt	mager
034	Kefir	

Käse/Quark		
035	Appenzellerkäse	20% Fett i.Tr.
036	Appenzellerkäse	50% Fett i. Tr.
037	Bel Paesekäse	
038	Briekäse	Rahmbrie 50% Fett i. Tr.
039	Butterkäse	50% Fett i. Tr.
040	Camembertkäse	30% Fett i. Tr.
041	Camembertkäse	40% Fett i. Tr.
042	Camembertkäse	45% Fett i. Tr.
043	Camembertkäse	50% Fett i. Tr.
044	Camembertkäse	60% Fett i. Tr.
045	Chesterkäse	Cheddarkäse 50% Fett i. Tr.
046	Cottagekäse	Hüttenkäse
047	Edamerkäse	30% Fett i. Tr.
048	Edamerkäse	40% Fett i. Tr.
049	Edamerkäse	45% Fett i. Tr.
050	Edelpilzkäse	50% Fett i. Tr.
051	Emmentalerkäse	45% Fett i. Tr.
052	Fetakäse	45% Fett i. Tr.
053	Frischkäse	Rahm 50% Fett i. Tr.
054	Frischkäse	mind. 60%, max. 85% Fett i. Tr.
055	Gorgonzolakäse	
056	Goudakäse	45% Fett i. Tr.
057	Greyerzer	Gruyerekäse
058	Limburgerkäse	20% Fett i.Tr.
059	Limburgerkäse	40% Fett i. Tr.
060	Mozzarellakäse	
061	Münsterkäse	45% Fett i. Tr.
062	Münsterkäse	50% Fett i. Tr.
063	Parmesankäse	36,6% Fett i. Tr.
064	Provolonekäse	
065	Ricottakäse	
066	Romadurkäse	20% Fett i.Tr.
067	Romadurkäse	30% Fett i. Tr.
068	Romadurkäse	40% Fett i. Tr.
069	Romadurkäse	45% Fett i. Tr.
070	Romadurkäse	50% Fett i. Tr.
071	Roquefortkäse*	
072	Sauermilchkäse	Harzer-, Mainzer-, Hand-, Stangenkäse höchst. 10% Fett i. Tr.
073	Schichtkäse	10% Fett i. Tr.
074	Schichtkäse	20% Fett i.Tr.
075	Schichtkäse	40% Fett i. Tr. Sahneschichtkäse
076	Schmelzkäse	45% Fett i. Tr.
077	Schmelzkäse*	60% Fett i. Tr. Käsecreme
078	Speisequark	mager
079	Speisequark	20% Fett i.Tr.
080	Speisequark	40% Fett i. Tr. Speisequark mit Sahne
081	Tilsiterkäse	30% Fett i. Tr.
082	Tilsiterkäse	45% Fett i. Tr.
Eier		
083	Entenei*	Gesamtei-Inhalt
084	Hühnerei	Gesamtei-Inhalt
085	Hühnereigelb	Flüssigeigelb
086	Hühnereiweiß	Flüssigeiweiß, Eiklar
087	Hühnerei	Gesamtei-Inhalt, getrocknet, Trockenvollei

DE
AT
CH

088	Hühnereigelb	getrocknet, Trockeneigelb
089	Hühnereiweiß	getrocknet, Trockeneiweiß
Fette		
090	Butter	Süß- und Sauerrahmbutter
091	Butterschmalz	
092	Gänsefett*	
093	Arganöl*	
094	Hammeltalg	Hammelfett, nicht ausgelassen
095	Heringsöl	
096	Hühnerfett	
097	Haselnussöl*	
098	Rindertalg	
099	Schweineschmalz	
100	Baumwollsaatöl	Baumwollsamenöl, Cottonöl, raffiniert
101	Erdnussöl	Arachisöl, raffiniert
102	Illipefett	
103	Kakaobutter	
104	Kokosfett	raffiniert
105	Kürbiskernöl	
106	Leinöl	
107	Maiskeimöl	Maisöl, raffiniert
108	Mohnöl	
109	Olivenöl	
110	Palmkernfett	raffiniert
111	Palmöl	
112	Rüböl	Rapsöl, raffiniert
113	Safloröl	Distelöl, raffiniert
114	Sesamöl	raffiniert
115	Sheabutter	Karitefett
116	Sojaöl	raffiniert
117	Sonnenblumenöl	raffiniert
118	Traubenkernöl	
119	Walnussöl	
120	Weizenkeimöl	
121	Erdnusspaste	Erdnussmus
122	Milchhalbfett	aus Markenbutter
123	Margarine	Standardmargarine
124	Margarine	Pflanzenmargarine
125	Margarine	Diätmargarine
126	Margarine	Halbfettmargarine
Fleisch		
127	Hammelfleisch	Muskelfleisch, Filet
128	Hammelfleisch*	Brust
129	Hammelfleisch*	Bug, Schulter
130	Hammelfleisch	Keule, Schlegel
131	Hammelfleisch*	Kotelett
132	Hammelfleisch*	Lende
133	Hammelherz	
134	Hammelhirn	
135	Hammelleber	
136	Hammellunge	
137	Hammelmilz*	
138	Hammelniere	
139	Hammelzunge	
140	Lammfleisch	reines Muskelfleisch
141	Lammfleisch	intermuskuläres Fettgewebe

DE
AT
CH

142	Lammfleisch	subkutanes Fettgewebe
143	Lammfleisch	Brust
144	Lammfleisch	Hüfte ohne Knochen
145	Lammfleisch	Kotelett mit Fettauflage
146	Lammfleisch	Nacken
147	Lammfleisch	Nuss
148	Lammfleisch	Oberschale, ohne Knochen
149	Lammfleisch	Rücken ohne Fettauflage
150	Lammfleisch	Schulter ohne Knochen
151	Lammfleisch	Unterschale ohne Knochen
152	Kalbfleisch	reines Muskelfleisch
153	Kalbfleisch	Brust
154	Kalbfleisch	Bug, Schulter
155	Kalbfleisch	Filet
156	Kalbfleisch	Hals, Nacken mit Knochen
157	Kalbfleisch	Haxe mit Knochen
158	Kalbfleisch	Keule, Schlegel, mit Knochen
159	Kalbfleisch	Kalbsrücken, Rückensteak mit Knochen
160	Kalbsbries*	Thymusdrüse
161	Kalbsgekröse*	Kalbskutteln, Kaldaunen
162	Kalbsherz*	
163	Kalbshirn	
164	Kalbsleber	
165	Kalbslunge*	
166	Kalbsmilz*	
167	Kalbsniere	
168	Kalbszunge*	
169	Rindfleisch	reines Muskelfleisch
170	Rindfleisch	intermuskuläres Fettgewebe
171	Rindfleisch	subkutanes Fettgewebe
172	Rindfleisch	Brust, Brustkern
173	Rindfleisch	Bug, Schulter
174	Rindfleisch	Filet
175	Rindfleisch	Hochrippe, Rostbraten, Schorrippe, dicke Rippe
176	Rindfleisch	Hüfte, Schwanzstück
177	Rindfleisch	Kamm, Zungenstück, Hals
178	Rindfleisch	Oberschale
179	Rindfleisch	Roastbeef, Lende
180	Rindfleisch	Unterschale
181	Rinderblut	
182	Rinderherz	
183	Rinderleber	
184	Rinderlunge	
185	Rindermilz*	
186	Rinderniere	
187	Rinderzunge	
188	Schweinefleisch	reines Muskelfleisch
189	Schweinefleisch	intermuskuläres Fettgewebe
190	Schweinefleisch	subkutanes Fettgewebe
191	Schweinefleisch	Bauch

DE
AT
CH

DE
AT
CH

192	Schweinefleisch	Bug mit Schwarte, Blatt, Schulter, Schaufel
193	Schweinefleisch	Filet
194	Schweinefleisch	Hintereisbein, Hinterhaxe
195	Schweinefleisch	Kamm, Halsgrat
196	Schweinefleisch	Kotelett mit Knochen
197	Schweinefleisch	Oberschale, Schnitzelfleisch
198	Schweinespeck*	Rückenspeck, frisch
199	Schweineblut	
200	Schweineherz	
201	Schweinehirn	
202	Schweineleber	
203	Schweinelunge	
204	Schweinemilz*	
205	Schweineniere	
206	Schweinezunge	
207	Kaninchenfleisch	Durchschnitt mit Knochen
208	Pferdefleisch*	Durchschnitt
209	Ziegenfleisch	Durchschnitt
210	Ziegenfleisch	Lende, Muskelfleisch
Fleischprodukte (außer Wurst)		
211	Bündner-Fleisch*	Binden-Fleisch
212	Corned Beef*	amerikanisch
213	Corned Beef*	deutsch
214	Fleischextrakt*	
215	Frühstücksfleisch*	
216	Gelatine	Speisegelatine
217	Rinderhackfleisch*	
218	Rinderfleisch*	in Dosen
219	Schabefleisch*	Tartar
220	Schweinefleisch*	in Dosen, Schweinefleisch im eigenen Saft
221	Schweinefleisch	in Dosen, Schmalzfleisch
222	Schweinefleisch*	Kasseler
223	Schweinehackfleisch*	
224	Schweineschinken	gekocht, Kochschinken
225	Schweineschinken*	in Dosen
226	Schweinebauch*	geräuchert
227	Schweinespeck*	durchwachsen, Frühstücksspeck, Wammerl
Wurst		
228	Cabanossi	
229	Bauernbratwurst*	polnisch
230	Bierschinken*	
231	Bierwurst*	
232	Bockwurst*	
233	Cervelatwurst*	
234	Dosenwürstchen*	Brühwürste
235	Fleischkäse*	Leberkäse
236	Fleischwurst*	
237	Frankfurter Würstchen	
238	Gelbwurst*	Hirnwurst

239	Göttinger*	Blasenwurst
240	Jagdwurst*	
241	Kalbsbratwurst*	
242	Kalbskäse*	
243	Kalbsleberwurst*	
244	Knackwurst*	
245	Landjäger*	
246	Leberpaste*	
247	Leberwurst*	grob
248	Leberwurst*	Hausmacher Art
249	Leberpresssack*	
250	Lyoner*	
251	Mettwurst*	Braunschweiger Mettwurst
252	Mettwurst*	grob
253	Mortadella*	
254	Münchner Weißwurst*	
255	Plockwurst*	
256	Presskopf*	Presssack
257	Presswurst, rot*	Schwarten-magen, rot
258	Presswurst, weiß*	Schwarten-magen, weiß
259	Regensburger*	
260	Rotwurst*	Blutwurst
261	Rotwurst*	Thüringer Art
262	Salami*	deutsch
263	Schinkenwurst*	fein
264	Schweinsbrat-wurst*	
265	Wiener Würst-chen*	
266	Zungenwurst*	

Wild		
267	Hase	Durchschnitt
268	Hirschfleisch	Durchschnitt
269	Rehfleisch*	Keule, Schlegel
270	Rehfleisch*	Rücken
271	Wildschwein-fleisch	Durchschnitt
Geflügel		
272	Ente	Durchschnitt
273	Fasan*	Durchschnitt, mit Haut, ohne Knochen
274	Gans	Durchschnitt
275	Huhn	Brathuhn, Durch-schnitt
276	Huhn*	Suppenhuhn, Durchschnitt
277	Huhn	Brust mit Haut
278	Huhn	Schlegel mit Haut, ohne Knochen
279	Huhn	Herz
280	Huhn	Leber
281	Taube	Durchschnitt, mit Haut und Knochen
282	Truthahn	ausgewachsenes Tier, Durchschnitt, mit Haut
283	Truthahn*	Jungtier, Durch-schnitt, mit Haut
284	Truthahn	Brust ohne Haut
285	Truthahn	Keule, Schlegel, ohne Haut und Knochen
286	Wachtel*	Durchschnitt ohne Haut und Knochen

DE
AT
CH

DE
AT
CH

Fisch (Salzwasser)		
287	Anglerfisch	Seeteufel
288	Blauleng*	
289	Buttermakrele*	
290	Dorade royal	Goldbrasse
291	Dornhai	Dornfisch
292	Flunder	
293	Grenadier*	
294	Heilbutt	Weißer Heilbutt
295	Schwarzer Heilbutt*	Grönland Heilbutt
296	Hering	Atlantik
297	Hering	Ostseehering
298	Heringsmilch*	Gonaden, männlich
299	Heringsrogen*	Gonaden, weiblich
300	Heringskönig*	Peterfisch
301	Kabeljau	Dorsch
302	Katfisch	Steinbeißer
303	Kliesche*	
304	Köhler, Steinköhler	Seelachs
305	Lengfisch*	
306	Limande*	
307	Lumb	Brosme
308	Makrele	
309	Meeräsche	
310	Meerbarbe*	
311	Rochen*	
312	Rotbarsch	Goldbarsch
313	Rotzunge	Hundszunge
314	Sardelle*	
315	Sardine*	
316	Schellfisch	
317	Scholle	
318	Schwertfisch	
319	Seehecht*	Europa
320	Alaska Seelachs*	
321	Seezunge	
322	Sprotte*	
323	Steinbutt	
324	Stint	
325	Stöcker*	Schildmakrele
326	Stör*	
327	Thunfisch*	
Fisch (Süßwasser)		
328	Aal	
329	Barsch, Egli	Flussbarsch
330	Brassen*	Brachsen, Blei
331	Forelle	Bachforelle, Regenbogen-forelle
332	Hecht	
333	Karpfen	
334	Lachs	
335	Renke*	Maraene, Felchen
336	Schleie*	
337	Waller	Wels
338	Zander*	
Schalentiere / Weichtiere		
339	Auster	
340	Garnele, Krabbe	Granat, Nordseegarnele
341	Hummer	
342	Krebs	Flusskrebs
343	Krill*	Antarktis

344	Languste	
345	Miesmuschel	Blau- oder Pfahlmuschel
346	Pilgermuschel	Kamm-Muschel
347	Seeohr*	Abalone
348	Schildkröte*	
349	Steckmuschel	Sandklaffmuschel
350	Tintenfisch	
351	Weinbergschnecke*	

Fischprodukte		
352	Aal*	geräuchert
353	Brathering	
354	Bückling	
355	Flunder*	geräuchert
356	Schwarzer Heilbutt*	geräuchert
357	Hering*	in Gelee
358	Hering*	mariniert, Bismarckhering
359	Katfisch*	Steinbeißer, geräuchert
360	Kaviar	echt, Stör-Kaviar
361	Kaviar-Ersatz*	Deutscher Kaviar
362	Klippfisch*	
363	Krebsfleisch*	in Dosen
364	Lachs*	Salm, in Dosen
365	Lachs*	Salm, in Öl
366	Makrele*	geräuchert
367	Matjeshering*	
368	Rotbarsch*	geräuchert
369	Salzhering*	
370	Sardinen	in Öl
371	Schellfisch*	geräuchert
372	Schillerlocken*	
373	Seeaal*	geräucherte Teile des Dornhais
374	Seelachs*	geräuchert
375	Seelachs*	in Öl, Lachsersatz
376	Sprotte*	geräuchert
377	Stockfisch*	
378	Thunfisch	in Öl
379	Fischstäbchen	

Getreide		
Getreide und Mehl		
380	Amaranth	Fuchsschwanz, Samen
381	Buchweizen	geschältes Korn
382	Buchweizengrütze	
383	Buchweizenmehl	Vollkornmehl
384	Dinkel	entspelzt, ganzes Korn
385	Dinkelmehl	Type 630
386	Dinkelmehl	Vollkornmehl
387	Gerste	entspelzt, ganzes Korn
388	Gerstengraupen	
389	Gerstengrütze	
390	Grünkern	Dinkel, Spelz
391	Grünkernmehl	
392	Hafer	entspelzt, ganzes Korn
393	Haferflocken	
394	Hafergrütze	
395	Hafermehl	
396	Hirse	geschältes Korn
397	Mais	ganzes Korn
398	Mais-Frühstücksflocken	Cornflakes, ungesüßt

DE
AT
CH

DE
AT
CH

399	Maismehl	
400	Quinoa	Reismelde
401	Reis	unpoliert
402	Reis	poliert
403	Reis	poliert, gekocht, abgetropft
404	Reismehl	
405	Roggen	ganzes Korn
406	Roggenmehl	Type 815
407	Roggenmehl	Type 997
408	Roggenmehl	Type 1150
409	Roggenmehl	Type 1370
410	Roggenschrot	Type 1800
411	Sorghum	Mohrenhirse, Kaffernkorn
412	Triticale	
413	Weizen	ganzes Korn
414	Weizengrieß	
415	Weizenmehl	Type 405
416	Weizenmehl	Type 550
417	Weizenmehl	Type 630
418	Weizenmehl	Type 812
419	Weizenmehl	Type 1050
420	Weizenmehl	Type 1700
421	Weizenkeime	
422	Weizenkleie	Speisekleie
423	Paniermehl	
Brot und Brötchen		
424	Brötchen	Semmeln
425	Grahambrot	Weizenschrotbrot
426	Knäckebrot	
427	Pumpernickel	
428	Roggenbrot	
429	Roggenmischbrot	
430	Roggenmischbrot	mit Weizenkleie
431	Roggenvollkornbrot	
432	Weizen (mehl) brot	Weißbrot
433	Weizenmischbrot	
434	Weizentoastbrot	
435	Weizenvollkornbrot	
Gebäck/Teigwaren		
436	Eierteigwaren	Nudeln, Makkaroni, Spaghetti etc.
437	Eierteigwaren	Nudeln, gekocht, abgetropft
438	Keks	Butterkeks, Hartkeks
439	Salzstangen	Salzbrezeln, als Dauergebäck
440	Stollen	Weihnachts-, Rum-, Orange-, Kaffee-Stollen etc.
441	Tortenboden	
442	Zwieback	eifrei
443	Butterkuchen	Hefeteig
444	Käsekuchen	aus Mürbeteig
445	Blätterteig	Rohrprodukt
446	Käsegebäck	
Stärken		
447	Kartoffelstärke	
448	Maisstärke	
449	Reisstärke	
450	Tapiokastärke	
451	Weizenstärke	
452	Puddingpulver	

Gemüse		
Knollen- und Wurzelgewächse		
453	Batate	Süßkartoffel
454	Cassave	Knolle, Maniok, Tapioka
455	Fenchel	Knolle
456	Kartoffel	
457	Kartoffel	gekocht, mit Schale
458	Kartoffel	gebacken, mit Schale
459	Kartoffelflocken	Kartoffelpüree, Trockenprodukt
460	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, gekocht, Trocken-produkt
461	Kartoffelknödel	Kartoffelklösse, roh, Trocken-produkt
462	Kartoffelkroketten	Trockenprodukt
463	Kartoffelpuffer	Reibekuchen, Trockenprodukt
464	Kartoffelscheiben	Kartoffelchips, ölgeröstet, gesalzen
465	Kartoffelstäbchen	Kartoffelsticks, ölgeröstet, gesalzen
466	Kartoffelsuppe	Trockenprodukt
467	Pommes frites	verzehrfertig, ungesalzen
468	Kohlrabi	
469	Kohlrübe	Steckrübe, Wrucke, Dotsche
470	Meerrettich	
471	Möhre	Karotte, Mohrrübe
472	Möhre	gekocht, abgetropft
473	Möhre	getrocknet
474	Möhre	in Dosen
475	Möhrensaft	Karottensaft
476	Pastinake	
477	Petersilie	Wurzelpetersilie
478	Radieschen	
479	Rettich	
480	Rote Rübe	Rote Beete
481	Rote-Rüben-Saft	
482	Schwarzwurzel	
483	Schwarzwurzel	gekocht, abge-tropft
484	Sellerie	Knolle
485	Taro	Wasserbrot-wurzel
486	Topinambur	Erdartischocke
487	Weiße Rübe	Wasserrübe, Herbstrübe
488	Yamswurzel	Knolle
Kohl, Sprossen, sonstiges Gemüse		
489	Artischocke	
490	Bambussprossen	
491	Bleichsellerie	
492	Blumenkohl	
493	Blumenkohl	gekocht, abgetropft
494	Broccoli	
495	Broccoli	gekocht, abgetropft
496	Brunnenkresse	
497	Chicoree	
498	Chinakohl	

DE
AT
CH

499	Endivie	Escariol
500	Erbsensprossen	
501	Feldsalat	Rapunzel
502	Fenchel	Blatt, Bologneser Fenchel
503	Gartenkresse	
504	Grünkohl	Braunkohl
505	Knoblauch	
506	Kopfsalat	
507	Linsensprossen	
508	Löwenzahn-blätter	
509	Mangold	
510	Mung-bohnensprossen	Mungbohnen-keime
511	Petersilie	Blatt
512	Porree	Lauch
513	Portulak	
514	Rhabarber	
515	Rosenkohl	
516	Rosenkohl	gekocht, abgetropft
517	Rotkohl	Blaukraut
518	Sauerkraut	abgetropft
519	Schnittlauch	
520	Sojasprossen	
521	Spargel	
522	Spargel	gekocht, abgetropft
523	Spargel	in Dosen
524	Spinat	
525	Spinat	gekocht, abgetropft
526	Spinat	in Dosen
527	Spinatsaft	
528	Weißkohl	Weißkraut
529	Wirsingkohl	Savoyerkohl
530	Zwiebel	
531	Zwiebel	getrocknet
Fruchtgemüse		
532	Aubergine	Eierfrucht
533	Bohnen	Schnittbohnen, grün
534	Bohnen	Schnittbohnen, grün, in Dosen
535	Bohnen	Brech- oder Schnittbohnen, grün, getrocknet
536	Gurke	
537	Gurke	Salzgurken, Salzdillgurken, milchsauer
538	Kürbis	
539	Paprikafrüchte	Paprikaschote
540	Squash	
541	Tomate	
542	Tomaten	in Dosen
543	Tomatenmark	
544	Tomatensaft	Handelsware
545	Zucchini	Sommer-Squash
546	Zuckermais	Speisemais
Wilde Kräuter/wildes Gemüse		
547	Barbarakraut	Blatt, Winterkresse
548	Bärlauch	Blatt
549	Breitwegerich	Blatt
550	Franzosenkraut	behaart, Triebspitzen
551	Große Brennnessel	Blatt
552	Gartenmelde	Blatt

DE
AT
CH

553	Giersch	Blatt, Geißfuß
554	Große Klette	Blatt
555	Gundermann	Blatt
556	Guter Heinrich	Blatt
557	Echter Kümmel	Blatt
558	Echter Kümmel	Wurzel
559	Wilde Malve	Blatt
560	Rucola	
561	Sauerampfer	Blatt
562	Spitzwegerich	Blatt
563	Weiße Taubnessel	Blatt
564	Vogelmiere	Blatt
565	Wiesenbocksbart	Blatt
566	Wiesenknöterich	Blatt
Hülsenfrüchte/Ölsamen		
567	Augenbohne	Kuhbohne, Samen, trocken
568	Bohne	Gartenbohne, Samen, weiß, trocken
569	Bohnen	Samen, weiß, gekocht
570	Erbse	Schote und Samen, grün
571	Erbsen	Samen, grün, gekocht, abgetropft
572	Erbsen	Samen, grün, in Dosen
573	Erbse	Samen, trocken
574	Goabohne	Flügel-, Manila-, Prinzeßb., Samen, trocken
575	Kichererbse	Samen, grün
576	Kichererbse	Samen, trocken
577	Lein	Leinsamen
578	Limabohne	Mondbohne, Butterbohne, Samen, trocken
579	Linse	Samen, trocken
580	Linsen	Samen, gekocht
581	Mohn	Schlafmohn, Samen, trocken
582	Mungbohne	Samen, trocken
583	Sesam	Samen, trocken
584	Sojabohne	Samen, trocken
585	Sojamehl	Vollfett
586	Soja-Milch	
587	Sonnenblume	Samen, trocken
588	Sonnenblumen-kernmehl	
589	Straucherbse	Erbsenbohne, Taubenerbse, Samen, trocken
590	Tofu	
591	Urdbohne	Mungobohne, Samen, trocken
Pilze		
592	Austernpilz	Austernseitling
593	Birkenpilz	
594	Butterpilz	
595	Champignon	Zuchtchampignon
596	Champignons	in Dosen
597	Hallimasch	
598	Morchel	Speisemorchel
599	Pfifferling	Rehling
600	Pfifferlinge	in Dosen
601	Pfifferling	getrocknet
602	Reizker	
603	Rotkappe	

DE
AT
CH

604	Steinpilz	
605	Steinpilz	getrocknet
606	Trüffel	
Früchte		
Kernobst		
607	Apfel	
608	Apfel	getrocknet
609	Apfelmus	
610	Birne	
611	Birnen	in Dosen
612	Quitte	
Steinobst		
613	Aprikose	
614	Aprikose	getrocknet
615	Aprikose	in Dosen
616	Kirsche	sauer
617	Kirsche	süß
618	Kirschen	süß, in Dosen
619	Mirabelle	
620	Pfirsich	
621	Pfirsich	getrocknet
622	Pfirsiche	in Dosen
623	Pflaume	
624	Pflaume	getrocknet
625	Pflaumen	in Dosen
626	Reineclaude	
Beeren		
627	Boysenbeere	
628	Brombeere	
629	Erdbeere	
630	Erdbeeren	in Dosen
631	Heidelbeere	Blaubeere, Bickbeere
632	Heidelbeeren	in Dosen
633	Heidelbeeren	Dunstheidel-, Dunstblaubeeren, in Dosen, ohne Zuckerzusatz
634	Himbeere	
635	Himbeeren	in Dosen
636	Johannisbeere	rot
637	Johannisbeere	schwarz
638	Johannisbeere	weiß
639	Moosbeere	Torfbeere
640	Preiselbeere	Kronsbeere
641	Preiselbeeren	in Dosen
642	Preiselbeeren	in Dosen, ohne zuckerzusatz, Dunstpreisel-beeren
643	Stachelbeere	
644	Weintraube	Weinbeere
645	Weintraube	Weinbeere, getrocknet, Rosine
646	Ebereschenfrucht	Vogelbeere, süß
647	Hagebutte	
648	Holunderbeere	schwarz
649	Kornelkirsche	Dürlitze
650	Sanddornbeere	
651	Schlehe	Schwarzdorn-beere
Exotische Früchte		
652	Acerola	Westindische Kirsche
653	Akee	Akipflaume, Akinuss
654	Ananas	
655	Ananas	in Dosen
656	Apfelsine	Orange
657	Avocado	

DE
AT
CH

658	Banane	
659	Baumtomate	Tamarillo
660	Brotfrucht	
661	Carissa	Natal Pflaume
662	Cashew-Apfel	- Birne
663	Chayote	Schuschu
664	Cherimoya	
665	Dattel	getrocknet
666	Durian	
667	Feige	
668	Feige	getrocknet
669	Granatapfel	
670	Grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jabotikaba	
673	Jackfrucht	
674	Japanische Mispel	Wollmispel, Loquate
675	Jujube	Chinesische Dattel, indische Brustbeere
676	Kaki	Kakipflaume, chinesische Quitte, japanische Persimone
677	Kapstachelbeere	Physalisfrucht, Ananaskische
678	Karambole	Sternfrucht, Baumstachelbeere
679	Kiwi	Chinesische Stachelbeere
680	Kumquat	Zwergpomeranze, Kinoto
681	Limone, Limette	
682	Litschi	Litschipflaume, chinesische Haselnuss
683	Longan	Drachenauge
684	Mammey-Apfel	Mammiapfel
685	Mandarine	
686	Mango	
687	Mangostane	
688	Naranjilla	Lulo, Quito-Orange
689	Okra	Gombo, Eibisch
690	Olive	grün, mariniert
691	Opuntie	Kaktusbirne, Kaktusfeige, Kaktusapfel
692	Papaya	Baummelone, Mammao
693	Passionsfrucht	Purpurgrenadilla
694	Rambutan	
695	Rosenapfel	Jambose
696	Sapodille	Breiapfel
697	Sapote	
698	Tamarinde	Sauerdattel
699	Wasserkastanie	Sumpfsimse, süß
700	Wassermelone	
701	Zitrone	
702	Zuckermelone	Honigmelone
Nüsse		
703	Cashewnuss	Kaschunuss, indische Mandel, Acajounuss
704	Edelkastanie	Marone
705	Erdnuss	
706	Erdnuss	geröstet
707	Haselnuss	
708	Kokosnuss	
709	Kolanuss	
710	Macadamianuss	Australnuss

DE
AT
CH

711	Mandel	süß
712	Paranuss	
713	Pekannuss	
714	Pistazie	Grüne Mandel, Pistazien-Mandel
715	Walnuss	
Säfte und Sirup		
716	Ananassaft	in Dosen
717	Apfelsaft	Handelsware
718	Apfelsinensaft	Orangensaft, frisch gepresst, Muttersaft
719	Apfelsinensaft	Orangensaft, ungesüßt, Handelsware
720	Apfelsinensaft	Orangendicksaft, Orangenkonzentrat
721	Grapefruitsaft	frisch gepresst, Muttersaft
722	Grapefruitsaft	Handelsware
723	Himbeersaft	frisch gepresst, Muttersaft
724	Himbeersirup	
725	Holunderbeersaft	Muttersaft
726	Johannisbeernektar	rot, Handelsware
727	Johannisbeernektar	schwarz, Handelsware
728	Kokosnussmilch	
729	Mandarinensaft	frisch gepresst, Muttersaft
730	Passionsfruchtsaft	frisch, Muttersaft
731	Sanddornbeerensaft	
732	Sauerkirschsaft	Muttersaft
733	Traubensaft	Handelsware
734	Zitronensaft	frisch gepresst, Direktsaft
Marmeladen/Gelee		
735	Apfelgelee	
736	Apfelsinenkonfitüre	Orangenkonfitüre
737	Aprikosenkonfitüre	
738	Brombeerkonfitüre	
739	Erdbeerkonfitüre	
740	Hagebuttenmarmelade	
741	Heidelbeerkonfitüre	
742	Himbeergelee	
743	Himbeerkonfitüre	
744	Johannisbeergelee	rot
745	Johannisbeerkonfitüre	rot
746	Kirschkonfitüre	
747	Pflaumenkonfitüre	Zwetschgenkonfitüre
748	Pflaumenmus	
749	Quittengelee	
750	Quittenkonfitüre	
Honig/Zucker/Süßigkeiten		
751	Honig	Blütenhonig
752	Invertzuckercreme	Kunsthonig
753	Zucker	Rohzucker, Rübenzucker
754	Rohzucker	aus Zuckerrohr, brauner Zucker

DE
AT
CH

755	Rohzucker	aus Zuckerrüben, brauner Zucker
756	Fondant	
757	Marzipan	
758	Nuss-Nougatcreme	
759	Eiscreme	
760	Fruchteis	
Alkoholische Getränke		
761	Alkoholfreies Bier	Schankbier, deutsch
762	Nährbier	
763	Pilsener Lagerbier	normales Bier, deutsch
764	Vollbier	dunkel
765	Vollbier	hell
766	Weißbier	
767	Apfelwein	
768	Rotwein	leichte Qualität
769	Rotwein	schwere Qualität
770	Sekt	weiß, Deutscher Schaumwein
771	Weißwein	mittlere Qualität
772	Weinbrand	
773	Whisky	
774	Eierlikör	
775	Kölsch	
776	Wodka	
777	Rum	
778	Klarer Korn	32 Vol.-%
Alkoholfreie Getränke		
779	Cola-Getränke	
780	Malzgetränke	

Kakao/Schokolade		
781	Kakaopulver	schwach entölt
782	Schokolade	milchfrei, min. 40% Kakaomasse
783	Schokolade	Milchschokolade
Kaffee/Tee		
784	Kaffee	grün, Rohkaffee
785	Kaffee	geröstet
786	Kaffee-Extrakt-Pulver	Instant-Kaffee
787	Zichorienkaffee	
788	Tee	Schwarzer Tee
Hefe		
789	Bäckerhefe	gepresst
790	Bierhefe	getrocknet
Würzzusätze		
791	Suppenwürfel	
792	Essig	
793	Maggiwürze	
794	Senf	
795	Meerrettichsauce	
796	Sauce Hollandaise	
797	Senf	süß
Mayonnaise		
798	Mayonnaise*	fettreich
799	Salatmayonnaise	50% Fett

DE
AT
CH

Eigene Codes		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		

833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		

867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		

901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		

935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		

969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado das informações · Last Information Update · Stand der Informationen: 08 / 2013 · Ident.-No.: SNAW1000B1-052013-2